



MANDEMAKERS VITAAL

Recept

BENODIGDHEDEN

- 2 rijpe avocado's
- 75 gram cacao-poeder
- 100 ml ahornsiroop of honing
- 1 theelepel vanille-extract
- Een snufje zout
- Optioneel: frambozen, gehakte noten, kokosvlokken voor garnering

VOORBEREIDING CHOCOLADE AVOCADO MOUSSE

Stap 1

Halveer de avocado's, verwijder de pit en schep het vruchtvlees in een kom.

Stap 2

Voeg het cacao-poeder, ahornsiroop of honing, vanille-extract en een snufje zout toe.

Stap 3

Pureer alle ingrediënten met een staafmixer of in een keukenmachine tot een gladde en romige mousse.

Stap 4

Proef en voeg eventueel meer zoetstof toe als dat nodig is.

Stap 5

Verdeel de mousse over schaal-tjes en garneer met frambozen, gehakte noten of kokosvlokken.

Stap 6

Zet de mousse minimaal een uur in de koelkast om op te stijven.

Dit is een recept voor 1 persoon. Geniet van deze heerlijke en gezonde glutenvrije mousse!

