

Mousse de chocolate a abacate

Ingredientes:

- 2 abacates
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 3 colheres de sopa de mel
- 50 gr de chocolate 74% cacau derretido

Preparação:

Cortar os abacates em cubinhos e colocar num copo de plástico alto. Juntar o cacau e o mel e com uma colher misturar ligeiramente, só até o cacau ficar envolvido, deixando de estar em pó.

Nesta fase usei o batedor de varas que vem com a varinha mágica e bati muito bem até ficar bem uniforme. Juntei depois o chocolate derretido, voltei a bater até estar uniforme.

Depois é distribuir por tacinhas ou ramequins, colocar no frio para refresca um pouco (ou atacar logo...) e deliciar-se com algo que afinal não é assim tão cheio de pecado, mas sim cheio de sabor.

Rendeu 3 ramequins como o da foto.

