

Chokladmousse

CHOKLADMOUSSE

Receptet är för 2 portioner

2 st mogna avokado

0,5 dl raw kakao

0,5 dl (knappt) vatten

2 msk lönnsirap

Efter tycke & smak saft från en citron

HUSGERÅD

Kniv

Bunke/mixerkanna

Måttsats

Citruspress

Stavmixer

Chokladmousse

Chokladmousse

Så här gör du

- Dela och kärna ur avokadon
- Gröp ur fruktköttet och lägg i en mixerkanna
- Tillsätt raw kakao, vattnet, lönnsirapen och lite saft från en pressad citron
- Mixa med stavmixer till härlig mousse
- Klart!

Häll upp Chokladmousse i dessertskålar och servera den tillsammans med lite [vispad kokosmjölk](#). Toppa med t.ex. hackade nötter eller färska bär.

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore.se \[shoppingcarticon\]](#)