

Crema di avocado al cacao

Ingredienti:

1 pz.	Avocado maturo
100 gr.	Sciroppo di acero
100 gr.	Latte di riso
10 gr.	Cacao amaro
1 cucc.ino	Vaniglia in polvere

Preparazione:

- 1 - Tagliate in due l'avocado, eliminate il nocciolo ed estraete tutta la polpa. Riponetela in un frullatore insieme agli altri ingredienti e frullate il tutto sino ad ottenere un composto omogeneo o della consistenza che preferite.
 - 2 - Servite il dessert come ottimo dolce a cucchiaio sia a temperatura ambiente che fresco.
- Si abbina benissimo con biscotti con fave di cacao!

Resa: 4 persone

Strumenti: frullatore