



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

2 szt.	Awokado
3 szt.	Banan
2 łyżki	Syrop z agawy
3 łyżki	Kakao w proszku, niesłodzone
2 łyżki	Orzechy laskowe, mielone
3 łyżki	Stopiony olej kokosowy
1 łyżka	Orzechy laskowe do przybrania, posiekane
1 szt.	♦ Wania Bourbon laska

Mus czekoladowy z awokado i wanilią

🕒 15—20 Min   

Przygotowanie

- 1 Przekrój awokado na pół, usuń pestkę, a następnie włóż miąższ do miski wraz z obranym bananem. Do zmiksowania składników na delikatny mus użyj ręcznego blendera.
- 2 Przekrój laskę wanilii na połowę i wydrąż miąższ grzbietem noża.
- 3 Dodaj pozostałe składniki i za pomocą blendera ręcznego miksuj je do uzyskania gładkiej konsystencji.
- 4 Do momentu podania przechowuj mus z awokado i czekolady w lodówce, a tuż przed podaniem, udekoruj posiekanymi orzechami laskowymi

