

# 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

## Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

| | |
|---|---|
| 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. | Wanilia Bourbon laska |