

Mousse de chocolate con aguacate

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Cacao: 1/2 Taza

Aguacates: 2 Piezas

Platano Maduro: 1 Pieza

Esencia de vainilla: 1 Cucharadita

Aceite de coco: 2 Cucharadas

Nibs de cacao: 1 Cucharada

Dátiles sin hueso: 3 Piezas

Miel de agave: 3 Cucharadas

Cardamomo: 6 Piezas

para decorar

Chocolate blanco: 125 gr

Arroz inflado: 40 gr

Flores comestibles:

Fresas liofilizadas: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para el crujiente de arroz

- Derretir el **chocolate** a baño maría
- Colocar en un bowl el *arroz*, añadir el *chocolate* derretido
- Mezclar y extender en una charola con papel encerado, espolvorear con fresas liofilizadas y refrigerar.

Para la mousse

- Colocar en una licuadora, el **aguacate**, el *plátano*, los dátiles, la esencia de vainilla, la miel, el aceite de coco, *cocoa* y los nibs de cacao
- Triturar en un mortero el *cardamomo*.
- Triturar y verter la mezcla en 4 vasitos y llevar a frío.
- Servir decorando con el crujiente de *arroz* y flores comestibles.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mousse-de-chocolate-con-aguacate>