



MOUSSE DE CHOCOLATE CON AQUAFABA Y AGUACATE



tiempo de preparación
30min



tiempo total
2 horas y 30min



raciones
6



dificultad
media

INGREDIENTES

- 1 aguacate Aurum
- 150 g de chocolate negro sin gluten (mínimo 70%)
- 150 ml de aquafaba (líquido de garbanzos cocidos)
- 2 cucharadas de azúcar de coco o sirope de agave
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Pizca de sal

PREPARACIÓN

1. Derretir el chocolate negro al baño maría o en intervalos cortos en el microondas. Dejar templar.
2. Triturar la pulpa del aguacate junto con el chocolate fundido, sirope y la esencia de vainilla, hasta obtener una crema lisa.
3. Montar la aquafaba con una pizca de sal hasta lograr un punto firme (como claras a punto de nieve).
4. Incorporar la crema de chocolate y aguacate poco a poco, con movimientos envolventes, para no perder el aire.
5. Repartir en vasitos y enfriar en la nevera al menos 2 horas antes de servir.
6. Opcional: decorar con cacao en polvo, frutos rojos o ralladura de naranja.