

Recette #dessert

Crème au chocolat

Ingrédients

1 Avocat
2 dattes mehjool dénoyautées
2 cas de crème de coco
1 cas de beurre de cacahuètes
1 cas bombée de cacao en poudre non sucré
20 g de chocolat noir + 2 cas de boisson végétale
100 ml de boisson végétale

Étapes

- 1/ Dans un blender/ mixeur, mettre tous les ingrédients et mixez jusqu'à obtenir une texture homogène et lisse de crème.
- 2/ Versez la préparation dans des verrines et laissez reposer 6heures au frais.
- 3/ Dégustez en dessert ou au petit déjeuner accompagné d'un peu de granola.