



# Mousse Vegana de Chocolate

4 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Batidora de vaso  
Un Cuenco  
4 vasitos

### Para la mousse:

2 Platanos  
1 Aguacate  
20 g Cacao en polvo Dr.Oetker  
15 g Coco Rallado Dr.Oetker  
6 dátiles  
2 g sal  
25 g mantequilla de cacahuete

### Para decorar:

1 paquete de Coco Rallado  
Dr.Oetker  
100 g frambuesas frescas

## Para la mousse:

- 1 Colocar los dátiles sin hueso en un cuenco y remojar durante 5' con agua hirviendo.
- 2 Pelar los plátanos y el aguacate y retirarle el hueso a este último.
- 3 Escurrir los dátiles pero reservar el agua para aligerar la mousse en caso de que esté demasiado espesa.
- 4 Colocar en una batidora de vaso los dátiles escurridos, los plátanos, el aguacate, el cacao, el coco rallado, la sal y la mantequilla de cacahuete.
- 5 Procesar todo hasta obtener una crema espesa y homogénea.
- 6 Si la mousse está demasiado espesa, añadir una cucharadita del agua en la que hemos remojado los dátiles anteriormente.
- 7 Continuar procesando y repartir la mousse en 4 vasitos.
- 8 Servir con coco rallado y frambuesas frescas.



