

Czekoladowy krem z awokado

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min + namaczanie daktyli 20 min.

Liczba porcji: 4-6

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Wodę zagotować, daktyle włożyć do małej miseczki, zalać wrzątkiem, pozostawić na około 20 minut. Po namoczeniu osączyć 1 szt. awokado przekroić na pół, wyjąć pestkę, obrać i pokroić na mniejsze kawałki.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć namoczone daktyle, pokrojone na kawałki awokado i 1 czubatą łyżkę kakao. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować krem – czas 30 sekund, prędkość 5.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki zebrać masę ze ścianek naczynia. Zamknąć pokrywę i zmiksować ponownie – czas 30 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Podawać np. z pieczywem, jako dodatek do naleśników itp.