

ČOKOLADNI PUDING Z AVOKADOM

Čokoladni puding z avokadom. 🤩 Sliši se okusno, kajne? 😊 Moj najljubši del tega recepta je ta, da ga narediš v samo 10 minutah. Vse, kar potrebuješ za pripravo recepta, so sestavine in multipraktik/blender.

SESTAVINE

- 4 avokade
- 8 žlic kakava v prahu
- 250 ml sojinega mleka
- 8 žlic agavinega sirupa
- 1 kokosova smetana za stepanje
- čokolada, za posip



POSTOPEK

1. V multipraktik dodaj avokado, kakav v prahu, sojino mleko, agavin sirup in zmešaj.
2. Vmes večkrat postrgaj ob straneh, če je treba.
3. Poskusi maso. Če masi manjka bolj izrazit čokoladni okus, dodaj več kakava (začni z 1 žlico). Če je masa premalo sladka, pa dodaj več agavinega sirupa (začni z 1 žličko).
4. Maso prestavi v kozarčke in jih postavi v hladilnik za vsaj 30 minut.
5. Kokosovo smetano za stepanje stepi.
6. Čokoladni puding serviraj s kokosovo smetano in narezano čokolado.