



Recetas Cui si ne

4

15 minutos aprox. (más reposo)

125gr de Chocolate negro mínimo 60% de cacao (yo lo puse con 80%)

2 Aguacates

20gr de Cacao puro en polvo sin azúcares añadidos (tipo Valor)

125ml aprox. de Leche de almendras

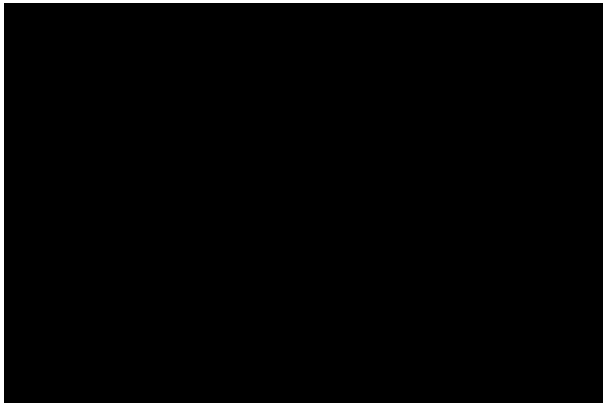
1 cucharadita de Esencia de vainilla

Miel al gusto

de resultar una alternativa más saludable, el resultado es fantástico, y podemos permitirnos un capricho sin remordimientos de estar traicionando nuestra dieta.

Os dejamos con esta sencilla y apetecible elaboración. En unos días tendréis también disponible la video receta en [nuestro canal de YouTube](#).

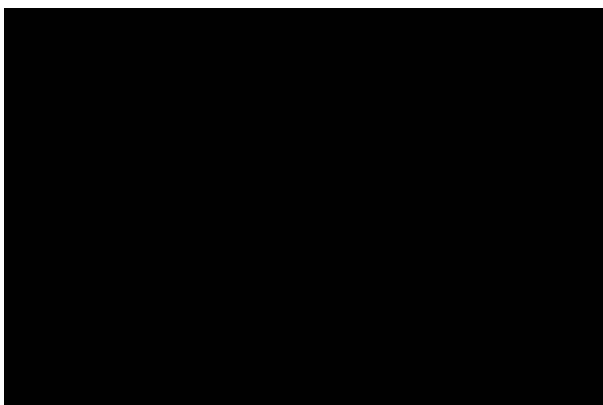
*Actualizamos la entrada para deciros que el video ya está publicado, y lo podéis ver al final de la elaboración.



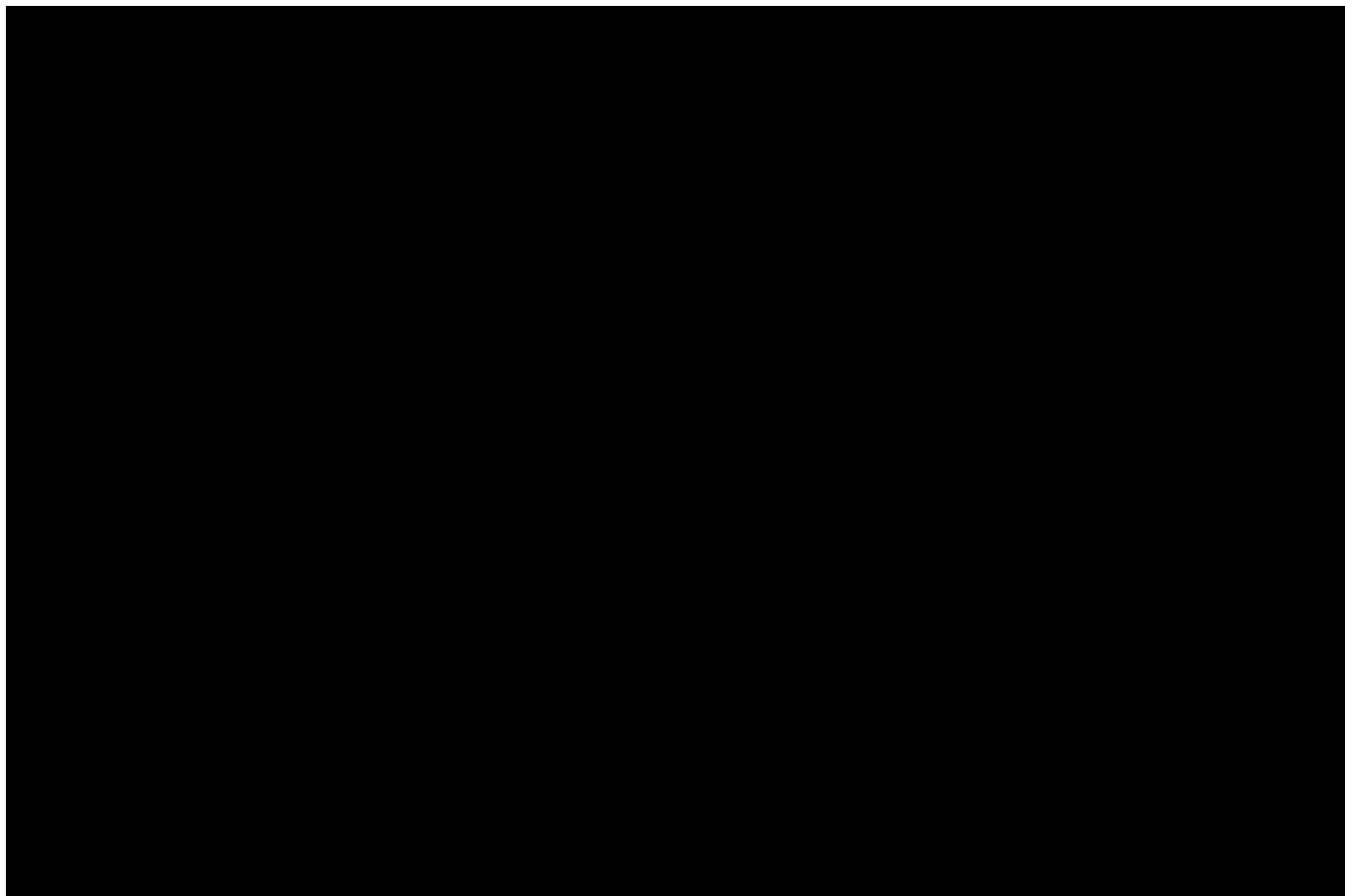
3. Incorporamos el chocolate fundido y programamos velocidad 12, 2 minutos.



4. Añadimos miel al gusto, -yo puse de inicio una cucharada- y mezclamos con velocidad 12, 10. Probamos, y rectificamos de miel en función del dulzor que queramos darle. Tras hacer esto, añadí como media cucharadita más y me pareció que ya estaba bien así.



5. Pasamos la mezcla a los envases donde lo vayamos a servir, tapamos y guardamos en la nevera durante varias horas para que la mezcla adquiriera consistencia y pierda un poquito el sabor del aguacate. Lo mejor es dejarlo de un día para otro, estará más bueno.



Al servirlo, si nos da igual que el postre tenga más calorías, podemos adornar con nata montada y espolvorear con un poquito de cacao en polvo.

Yo utilicé un chocolate muy puro, con un 80% de cacao. Por un lado, me gusta su sabor intenso, y por otro, cuanto más pureza de cacao, menos calorías tendrá.

Aquí tenéis el video, si os gusta, podéis suscribiros a nuestro canal.

[Directo al Paladar](#)