



Mousse de Chocolate Cremoso



2 pessoas



Preparo: 5 minutos | Cozimento: 0 minutos | Total: 5 minutos

Categoria: Sobremesa

IngREdIENTES

- 1 lata de leite de coco
- 1/4 xícara de chocolate vegano derretido
- 1 colher de sopa de cacau em pó 100%
- 3-4 colheres de sopa de açúcar de confeitado ou eritritol
- 1/2 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Abra a lata do leite de coco gelado e transfira apenas a parte grossa (o creme) para um bowl.
2. Usando um mixer ou na batedeira, bata o creme até ficar sedoso e homogêneo.
3. Adicione o restante dos ingredientes. Bata até ficar cremoso - com uma textura de mousse.
4. Leve para gelar por 30 minutos antes de servir.