

Avocado-Schokocreme



Zutaten:

- 1 Avocado (ca. 170 g)
- 1 Banane (ca. 130 g)
- 2 - 3 EL Kakaopulver
- 4 EL Mandelmilch
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Reife Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen. Banane schälen und in kleine Stücke brechen, zur Avocado geben.

Kakaopulver, Mandelmilch, Agavendicksaft und Salz hinzugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren.

Creme in ein Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Ein paar Tage ist sie dort haltbar.