



## Mousse de chocolate negro con aguacate

### Ingredientes:

2 aguacates maduros  
150 gramos de chocolate negro  
(mínimo 70% cacao)  
1/4 taza de leche de coco (o leche  
vegetal de tu preferencia)  
2 cucharadas de cacao en polvo  
2 cucharadas de miel (o  
edulcorante natural al gusto)  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
Una pizca de sal

### Preparación:

- 1. Prepara el chocolate:** Pica el chocolate negro y derrítelo a baño maría o en el microondas a intervalos cortos, removiendo constantemente para evitar que se queme.
- 2. Prepara el aguacate:** Pela y corta los aguacates en trozos.
- 3. Mezcla todos los ingredientes:** En una licuadora o procesador de alimentos, coloca el aguacate, el chocolate derretido, la leche de coco, el cacao en polvo, la miel, la vainilla y la sal. Licúa hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- 4. Sirve:** Vierte la mousse en copas individuales o en un recipiente. Refrigerar durante al menos 30 minutos antes de servir para que los sabores se mezclen bien.

### Consejos:

#### Madurez del aguacate:

Utiliza aguacates maduros para obtener una textura más cremosa.

#### Chocolate:

Puedes ajustar la cantidad de chocolate y el porcentaje de cacao según tu gusto.

#### Edulcorante:

Si prefieres un sabor menos dulce, puedes reducir la cantidad de miel o utilizar un edulcorante natural como la stevia.

#### Decoración:

Puedes decorar la mousse con cacao en polvo, virutas de chocolate o unas hojas de menta fresca.