

Mousse After Eight menta e cioccolato

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **0 min** DOSI PER: **2 persone**

Un dolce al cucchiaio fresco e gustoso, semplice e veloce da preparare, perfetto come salva-dessert se capitano ospiti a cena all'ultimo momento.

Ingredienti per 2 porzioni

- 250 gr di polpa di avocado (circa un avocado medio) italiano
- 70 gr di sciroppo d'acero
- 2 cucchiaini di te' matcha
- 1 pizzico di vaniglia in polvere
- 1 pizzico di sale
- Un mazzolino di menta
- 20 gr di cioccolato fondente
- Frutta fresca a piacere per decorare

Procedimento

1. Frulla la polpa di avocado con lo sciroppo d'acero, il te' matcha, la vaniglia, il sale e le foglie di menta.
2. Sminuzza al coltello il cioccolato fondente.

3. Servi subito la mousse in coppe, decorando con il cioccolato in scaglie e frutta fresca.