

## ΜΟΥΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

### Υλικά (6 μους)

- 3 ώριμα αβοκάντο
- 1/3 κούπα σκόνη 100%κακάο
- 2 κ.σ μέλι
- 3 κ.σ γάλα καρύδας (ή αμυγδαλού)
- 1 κ.γ βανίλια
- 1 κ.σ νιφάδες κακάο



### Εκτέλεση

1. Τοποθετούμε στο μίξερ τα αβοκάντο, τη σκόνη κακάο, το μέλι, το γάλα καρύδας, τη βανίλια και ανακατεύουμε πολύ καλά.
2. Βάζουμε το μείγμα σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε τις νιφάδες κακάο. Ανακατεύουμε.
3. Μέσα σε 6 μικρά δοχεία (ή περισσότερα αν θέλετε μικρότερη ποσότητα ανά μους) τοποθετούμε το μείγμα και το αφήνουμε 30 λεπτά στο ψυγείο.
4. Βγάζουμε τις μους και προσθέτουμε άλλες λίγες νιφάδες κακάο.

