



## Πανεύκολη κρέμα σοκολάτας με αβοκάντο & μπανάνα

**Μερίδες: 2-4**

### **Υλικά:**

- 1 μέτρια μπανάνα
- 1 μέτριο ώριμο αβοκάντο
- 50 γρ. κακάο
- 180 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 70 ml φυτικό ρόφημα χωρίς ζάχαρη ή γάλα
- σαντιγί για το σερβίρισμα (φυτική ή ζωική) ή γιαούρτι της επιλογής μας, προαιρετικά

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

Βάζουμε σε blender τη μπανάνα, το αβοκάντο καθαρισμένο, το κακάο, το σιρόπι, το εκχύλισμα και το φυτικό ρόφημα και πολτοποιούμε πολύ καλά μέχρι να έχουμε λείο μείγμα. Εναλλακτικά, χρησιμοποιούμε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) σε δόσεις.

Μοιράζουμε το μείγμα σε 2 ατομικά μπολάκια ή ποτήρια και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2-3 ώρες να κρυώσει και να σφίξει.

Σερβίρουμε ως έχει ή γαρνίροντας με σαντιγί ή γιαούρτι, πασπαλισμένο με λίγο κακάο.