

MOUSSE DE CHOCOLATE SAUDÁVEL

INGREDIENTES

- 3 bananas da Madeira maduras
- 4 colheres de sopa de cacau magro em pó
- 3 colheres de sopa de manteiga de amêndoa (100%)

MODO DE PREPARAÇÃO:

- retirar a casca da banana;
- na liquidificadora ou robot de cozinha adicionar a banana, o cacau e a manteiga de amêndoa e triturar tudo até ficar com consistência pastosa;
- para decorar adicionar amêndoas trituradas ou cacau em pó.

CALORIAS RECEITA: 779 KCAL

PREÇO: 2,74 €

