

Μεξικάνικη μους κακάο, από την Γλαύκη και το dairy-free!

Μους πικάντικη με αβοκάντο και κακάο!

Υλικά

- 2 ώριμα αβοκάντο
- 1/2 κούπα κακάο ([το βρίσκουμε εδώ](#))
- 1/2 κούπα γάλα καρύδας ([το βρίσκουμε εδώ](#))
- 1/3 κούπας μέλι ([το βρίσκουμε εδώ](#))
- 2 κουτ. γλυκού εκχύλισμα βανίλιας ([το βρίσκουμε εδώ](#))
- 1 κουτ. γλυκού κανέλα ([το βρίσκουμε εδώ](#))
- 1/4 κουτ. γλυκού πιπέρι καγιέν, σε σκόνη (προαιρετικό) ([το βρίσκουμε εδώ](#))

Οδηγίες παρασκευής

1. Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπάμε μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μίγμα.
2. Δοκιμάζουμε και προσθέτουμε μπαχαρικά ανάλογως τη γεύση που θέλουμε.
3. Μοιράζουμε το μίγμα σε μπολάκια και τα βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να σταθεροποιηθούν.

<http://www.dairy-free.eu/mexican-cocoa-mousse/>