

牛油果巧克力慕丝

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

又在网上看到用牛油果做的甜品，我将糖改为蜂蜜，程序简单，也很健康，欢迎大家尝试。

材料：

- 2 个 熟牛油果
- 半杯 可可粉 (unsweetened cocoa power)
- 半杯 牛奶 (用全脂味道会较浓郁)
- 蜂蜜 (多少按个人喜好)
- 1 小匙 香草精 (Vanilla extract)
- 1/8 小匙 盐



步骤：

步骤十分简单，将所有材料用 blender 或 food processor 搅拌均匀，放入一份一分的容器中，放入冰箱冰凉即可食用。

注：亦可用 chocolate chips 代替可可粉，但需要先融化，甜度也需要调整。