



MOUSSE DE LIMA Y AGUACATE

Ingredientes

Base:

- 1/2 taza de almendras crudas
- 2 dátiles medjoul sin hueso
- 1 cucharada de sirope de arce
- 1 cucharada de aceite de coco derretido
- 1/2 cucharada de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal

Mousse:

- 1 aguacate maduro
- 1/4 de taza de anacardos (remojados como mínimo 6 h)
- 1/4 de taza de zumo de lima
- 1 cucharadita de ralladura de piel de lima
- 2 cucharadas de sirope de arce
- 1/4 de taza de agua
- 2 cucharadas de aceite de coco derretido
- 1 pizca de sal

Preparación

BASE:

1º. Comienza derritiendo al baño María el aceite de coco para toda la receta.

2º. En un procesador de alimentos introduce las almendras y los dátiles deshuesados y cortaditos y tritura hasta que esté todo bien combinado.

3º. Agregar a la mezcla el Sirope de arce, el aceite de coco, el extracto de vainilla y una pizca de sal. Procesa hasta formar una masa ligeramente pegajosa que pondrás en la base de tu molde.

MOUSSE:

4º. Pon todos los ingredientes de la mousse en la batidora (menos el aceite de coco) y bate hasta crear una textura suave y cremosa. Prueba de dulce y ácido y rectifica según tu gusto.

5º. Agrega el aceite de coco y el bate de nuevo.

6º. Rellena el molde y pon a enfriar en la nevera de nuevo (mínimo 3h).

7º. Antes de servir, déjalo a temperatura ambiente unos 20 minutos. Puedes decorar el postre con unos gajos de lima y su ralladura.

(FUENTE [HTTPS://ANNAEDO.COM/](https://annaedo.com/))