LINDA BEN

Ofnæmisvæn súkkulaðimús úr 3 innihaldsefnum (vegan)



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Ofnæmisvæn súkkulaðimús úr 3 innihaldsefnum (vegan)

- Vanillusósa, vegan (ég notaði Oatly)
- 160 g (2 stk) Happi salt karamellu haframjólkursúkkulaði (+ meira til að skreyta með svo betra að kaupa 3 stk)
- Jurta þeytirjómi (ég notaði Alpro)

Aðferð:

1. Bræðið súkkulaðið yfir vatnsbaði.
2. Þeytið vanillusósuna í 5-10 mín eða þar til hún er orðin vel loftmikil og hefur stækkað töluvert.
3. Bætið súkkulaðinu út í í mjórri bunu út í vanillusósuna á meðan þið þeytið varlega. Þegar súkkulaðið hefur allt samlagast þeytið þá aftur í ca. 2 mín.
4. Skiptið músinni á milli 4 glasa.
5. Þeytið rjómann og setjið 2 góðar matskeiðar af rjóma á músina.
6. Skerið niður smá meira af salt karamellu súkkulaðinu og dreifið yfir rjómann.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.