LINDA BEN

Súkkulaðimús sem er hollari en þig grunar (v)



Eldunartími

10 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við alveg ótrúlega góða súkkulaðimús sem er óvenjuleg að því leyti að aðal uppistaðan í henn er grænmeti! Hún er því bráðholl en bragðast eins og dýrindis sælgæti.
Þessi súkkulaðimús er vegan og glúteinlaus. Það tekur enga stund að smella henni saman og er rosalega einföld.
Súkkulaðimúsin inniheldur nýju jógúrtina frá Veru sem er unnin úr höfrum. Vera er í eigu Örnu Mjólkurvörum og er ég virkilega spennt fyrir þessu nýja og flotta vörumerki sem er vegan, leggur áherslu á hollustu, gott bragð og umhverfisvænar vörur. Mér finnst það algjörlega frábært að geta orðið keypt íslenskar hafravörur frá vörumerki sem við íslendingar þekkjum og treystum.

Súkkulaðimús sem er hollari en þig grunar

- 2 dl soðnar sætar kartöflur
- 2 dl döðlur (láta liggja í heitu vatni í 10 mín)
- 2 dl Vera hafrajógúrt með súkkulaði og ferskjum
- 2 msk hreint kakó
- 1 tsk vanilludropar
- 1 msk hlynsíróp (má sleppa)
- 50 g dökkt súkkulaði

Aðferð:

1. Látið döðlurnar liggja í sjóðandi heitu vatni í 10 mín.
2. Setjið allt nema hlynsírópið og dökka súkkulaðið í matvinnsluvél og maukið. Smakkið, ef þið viljið hafa músina sætari, setjið þá hlynsírópið út í.
3. Ef ykkur finnst súkkulaðimúsin ennþá smá kekkjót þá skulið þið pressa hana í gegnum sigti til að fá hana alveg silkimjúka.
4. Skiptið í 4-6 glös, skerið súkkulaðið niður og skreytið súkkulaðimúsina með því.

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.