



מוס שוקולד

מצרכים:

חופן קשיו

12-15 תמרים קטנים

2 כפות קקאו אורגני

3 ס"מ מקל וניל

מעט מים

אבוקדו בינוני

אופן ההכנה:

הכניסו את כל המרכיבים, למעט האבוקדו, לפי הסדר שהם רשומים, למיכל של ויטמיקס וסיגרו את המכסה. בחרו באפשרות Variable 1, הפעילו את הויטמיקס, והגבירו את המהירות למצב Variable 10 ואז תוך מספר שניות למצב High. העזרו בדוחפן להוציא את בועת אוויר אם הבלילה קצת סמיכה. ערבלו למשך 30 שניות או עד לקבלת שמנת. במידה והתערובת יוצאת יבשה וסמיכה, ניתן

להוסיף עוד קצת מים.
כאשר השמנת מוכנה, הכניסו את האבוקדו ושוב חזרו על פעולת הערבול. ערבלו למשך חצי דקה
או עד לקבלת תערובת הומוגנית.
המוס מוכן! בתאבון!