

Geeister Avocado-Mocha

RUHEN

15
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Wenn es im Sommer heiß wird, nehmen wir gern einen cremigen Avocado-Shake mit Espresso und Kakao mit auf den Weg. Der macht nicht nur wach, sondern auch ein bisschen satt.

- 1 -

Alle Zutaten im Hochleistungsmixer etwa 1 Minute lang auf höchster Stufe cremig pürieren. In die Flaschen füllen und etwa 10–15 Minuten im Tiefkühlfach anfrieren. Der Avocado-Mocha sollte getrunken werden, solange er kalt ist.

Zutaten für 2 Portionen

300 ml Pflanzendrink natur, z. B. Hafer, Reis oder Cashew

300 ml frisch gebrühter Espresso, abgekühlt

1/2 kleine Avocado, Fruchtfleisch ausgelöst

2 Esslöffel Kakaopulver, Rohkostqualität

2 Esslöffel Ahornsirup

1 Teelöffel gemahlene Vanille

Besonderes Zubehör

2 verschließbare Flaschen à 350 ml