



Chokladtryfflar med avokado

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **25 min** Portioner: **12**

Ingen kommer att gissa att dessa krämiga chokladtryfflar är gjorda på avokado. Om du använder mejeri-fri choklad är dessa tryfflar både glutenfria och veganska!





INGREDIENSER

- 1 mogen avokado
- 100 gram mörk choklad
- 1 matsked kallpressad kokosolja
- 1 tesked agave eller honung
- 1 nypa salt

Till garnering

- kakao pulver
- flingsalt



GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg avokado och en nypa salt i en matberedare och mixa.
- 2** Smält chokladen i mikrovågsugn. Var noga med att inte bränna den, 10 sekunder åt gången och rör mellan.
- 3** Häll smält choklad, kokosolja och agave eller honung i matberedaren med avokadon och mixa till en slät smet.
- 4** Placera tryffelsmeten i kylskåpet i 20 minuter. När blandningen har blivit lite fastare, ta ut från kylskåpet och gör tryfflar genom att rulla en matsked åt gången. Du bör få ca 12 tryffel.
- 5** Fyll en liten skål med kakao pulver och rulla varje tryffel. Placera på bakplåtspapper. Du kan också garnera med lite flingsalt som jag gjorde på vissa. Förvaras i kylskåp.