

Scopri come preparare una gustosa mousse fredda al caffè e caramello con Tri Blend Select Coffee Caramel di Herbalife Nutrition

Tipologia: Vegana, senza glutine e paleo

Porzioni: 3

Ingredienti:

- 4 cucchiaini di Tri Blend Select Coffee Caramel
- 3 avocado sbucciati, tagliati a metà, denocciolati e congelati
- 1 cucchiaio di nettare di agave
- ½ banana a fettine
- Una manciata di frutti di bosco
- 1 cucchiaio di fave di cacao

Preparazione:

Frulla gli avocado congelati fino ad ottenere un composto omogeneo.
Aggiungi il nettare di agave e il Tri Blend Coffee Caramel e frulla di nuovo.
Distribuisce il composto in ciotoline.
Guarnisci con fette di banana, frutti di bosco e fave di cacao.

Nutrienti per porzione:

	Energia (kcal)	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Fibre (g)	Proteina (g)
Per porzione	230	13	22	10	9,7

Gli effetti benefici ed i valori nutrizionali riportati in etichetta si riferiscono al prodotto consumato secondo le modalità d'uso. Quando prepari nuove ricette assicurati che l'apporto totale dei nutrienti non sia eccessivo e ricorda che il livello di alcune vitamine può ridursi, rispetto ai valori riportati in etichetta, nel caso di preparazioni che richiedano cottura.