



CONSEILS



UNE MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGANE?

PAS DE PROBLÈME! LA RECETTE DE LA MOUSSE À LA CRÈME DE SOJA CAOTINA EST FACILE ET RAPIDE, POUR UN DESSERT LÉGER ET DÉLICIEUX.

MOUSSE AU CHOCOLAT VÉGANE

Caotina®



Pour 1 à 2 personnes



Préparation
15 minutes

IL TE FAUT ...

200 ml de crème de soja (froide)
4 à 5 cs de Caotina en poudre noir ou original

C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Fouetter la crème de soja froide.
- ♥ Incorporer la poudre Caotina à la crème.
- ♥ Décorer avec un peu de Caotina en poudre.