

Sogno di cioccolato in un bicchiere

Istruzioni No. 1648

Livello di difficoltà: Principiante 🍴🍴🍴🍴

Orario di lavoro: 30 Minuti

L'amore passa attraverso lo stomaco. Perché non preparare un dessert al cioccolato e metterlo in un barattolo richiudibile? Con una piccola decorazione, avrete creato un regalo molto personalizzato.





La nostra ricetta del sogno al cioccolato è anche vegana!

Sono necessari i seguenti **ingredienti**:

- 1 avocado
- 200 ml di panna di soia
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 1 cucchiaino di cioccolato grattugiato

Separare l'avocado dalla buccia, schiacciarlo e incorporare la panna di soia al composto. Aggiungere lo zucchero vanigliato, lo zucchero, il cacao in polvere e il cioccolato grattugiato: il gioco è fatto!

I non vegani possono anche usare il mascarpone al posto della panna di soia e aggiungere 1 cucchiaino di caffè espresso in polvere.

Decorare e regalare!

Versate il sogno di cioccolato in un barattolo con un'ampia apertura e poi decorate a piacere. Nel nostro assortimento troverete un'ampia scelta di materiali per la decorazione e, come di consueto, abbiamo raccolto gli accessori più importanti per voi nel nostro elenco di materiali.

Un consiglio in più: se riscaldate la miscela di sogni al cioccolato e la versate calda nel barattolo (che deve essere assolutamente pulito!), il vapore creerà un vuoto. Il cioccolato grattugiato si scioglierà, ma il dessert si conserverà più a lungo.

Deve avere



[Barattolo per conserve "Vidro" della VBS](#)

● 2,95 €

[🔗](#) Dettagli articolo

Quantità: − +

**Aggiungi
al carrello** 

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
766159	VBS Vasi a vite "panciuti", 4 pezzi	1
686341	Barattolo per conserve "Vidro" della VBS	1
418140	Cordone decorativo, classico	1