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.




Mhhh!


HÜFTGOLD
Mhhh!

La nostra ricetta del sogno al cioccolato è anche vegana!

Sono necessari i seguenti **ingredienti**:

1 avocado
200 ml di panna di soia
1 cucchiaio di zucchero vanigliato
2 cucchiai di zucchero
2 cucchiai di cacao in polvere
1 cucchiaio 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

Quantità
di riempimento: 200 ml
Diametro (esterno): 8 cm
Altezza: 8 cm
Materiale: Vetro

2,95 €

Dettagli articolo

Quantità: − 1 + 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