

Czekoladowe marzenie w szklance

Instrukcje Nie. 1648

Poziom trudności: Początkujący 🍴🍴🍴🍴

Czas pracy: 30 Minuty

Miłość przechodzi przez żołądek. Dlaczego nie przygotować czekoladowego deseru i nie napełnić nim zamykanego słoika? Wystarczy odrobina dekoracji, aby stworzyć bardzo spersonalizowany prezent.





Nasz przepis na czekoladowe marzenie jest nawet wegański!

Potrzebne będą następujące **składniki**:

- 1 awokado
- 200 ml śmietanki sojowej
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki kakao w proszku
- 1 łyżeczka startej czekolady

Oddziel awokado od skórki, roznieć je i dodaj do masy śmietankę sojową. Dodać cukier waniliowy, cukier, kakao w proszku i startą czekoladę - gotowe!

Osoby niebędące weganami mogą również użyć w tym przepisie kremu mascarpone zamiast kremu sojowego i dodać 1 łyżeczkę espresso w proszku.

Udekoruj i podaruj jako prezent!

Wlej czekoladowe marzenie do słoika z dużym otworem, a następnie udekoruj według własnego uznania. W naszym asortymencie znajdziesz duży wybór materiałów do dekoracji i, jak zwykle, zebraliśmy dla Ciebie najważniejsze akcesoria na naszej liście materiałów.

Dodatkowa wskazówka: Jeśli podgrzejesz mieszankę czekoladowych marzeń i wlejesz ją gorącą do słoika (musi być absolutnie czysty!), para wytworzy próżnię. Starta czekolada rozpuści się, ale deser zachowa świeżość na dłużej.

Must Have



Słoik do przetworów VBS "Vidro"

Pojemność: 200 ml
Średnica (zewnętrzna): 8 cm
Wysokość: 8 cm
Materiał: Szkło

● 15,59 zł

 Szczegóły przedmiotu

Ilość:



1



Dodaj do
Koszyka



Szczegóły artykułu:

Numer pozycji	Nazwa artykułu	Ilość
766159	Słoiki zakręcane VBS "Bellied", 4 szt.	1
686341	Słoik do przetworów VBS "Vidro"	1
418140	Sznurek dekoracyjny, klasyczny	1