



Ciocolatini - [Visualizza sul sito](#)
di valeriagavazzi



cioccolata - stampi - silikomart - ciliegina

Ho preso una tavolona di 1kg di cioccolato fondente: ho sciolto a bagno maria due quadrettoni poi con un cucchiaino ho colato il cioccolato nelle formine fino a riempirlo. In quelli a forma di rosa ho messo dentro una ciliegina sotto spirito ... Poi le ho messe in freezer per 20 minuti ... e poi li ho tolti ...





eCucinando.it

eCucinando.it



carini vero? Sono di cioccolato fondente. Ho preso una tavolona di 1kg di cioccolato fondente: ho sciolto a bagno maria due quadrettoni poi con un cucchiaino ho colato il cioccolato nelle formine fino a riempirlo. In quelli a forma di rosa ho messo dentro una ciliegina sotto spirito ... Poi le ho messe in freezer per 20 minuti ... e poi li ho tolti ...

[Vai alla discussione sul forum](#)