

**Sfera di cioccolato dal cuore
morbido con gelatina
all'arancia ☐ Vegan**

RICETTA DI SERENA ,CANALE YOUTUBE "BENVENUTI A LAS VEGANS"



**Sfera di cioccolato dal cuore morbido con
gelatina all'arancia 🍷 Vegan**

RICETTA DI SERENA ,CANALE YOUTUBE "BENVENUTI A LAS VEGANS"



**Sfera di cioccolato dal cuore morbido con
gelatina all'arancia 🍋 Vegan**

**RICETTA DI SERENA ,CANALE YOUTUBE
"BENVENUTI A LAS VEGANS"**

**Sfera di cioccolato dal cuore morbido con
gelatina all'arancia 🍋 Vegan**



RICETTA DI SERENA ,CANALE YOUTUBE "BENVENUTI A LAS VEGANS"



**Sfera di cioccolato dal cuore morbido
con gelatina all'arancia ♥ Vegan**

**RICETTA DI SERENA ,CANALE YOUTUBE
"BENVENUTI A LAS VEGANS"**



Viaggi&AssaggiFelici

**Sfera di cioccolato dal cuore
morbido con gelatina
all'arancia 🍊 Vegan**

**RICETTA DI SERENA ,CANALE YOUTUBE
"BENVENUTI A LAS VEGANS"**



Viaggi&AssaggiFelici

**Sfera di cioccolato dal cuore
morbido con gelatina
all'arancia ♥ Vegan**



RICETTA DI SERENA !!!

Una sfera di cioccolato fondente al peperoncino, che racchiude all'interno una crema con biscotti al caffè gluten free. Il cuore è una gelatina all'arancia che si abbina bene con questo dolce. Consigliato se volete fare una dolce sorpresa ad una persona speciale

CANALE YOU TUBE BENVENUTI A LAS VEGANS

<https://www.youtube.com/watch?v=R8KpHX9GtfM&t=189s>

Ciao a tutti! Mi chiamo Serena e vivo in mezzo ad un bosco dell'appennino emiliano con il mio compagno Il canale Benvenuti a Las Vegans – Ricette Veg è nato da una grande passione che si è sviluppata nel tempo, cucinare. Nel 2013 sono diventata vegana e mi sono appassionata alle ricette prive di derivati animali. Troverete ricette vegane semplici e veloci, oppure un po' più elaborate per pranzi speciali e ricorrenze. Impareremo cose nuove e esploreremo assieme. Ricette che siano alla portata di tutti ed economiche, ma senza perdere il gusto per i sapori e la cura per la presentazione del piatto che stupirà i vostri ospiti. Vi

*ringrazio tantissimo per i like che vorrete regalarci
Iscrivetevi al canale per non perdere nessun video...è gratis!!*

<https://www.youtube.com/@BenvenutiaLasVegansRicetteVeg>

INGREDIENTI

- 125 gr yogurt di soia bianco,
- 100 gr cioccolato fondente,
- Peperoncino in polvere,
- Latte di soia (130 gr),
- Sciroppo d'acero (30 gr),
- Aroma vaniglia,
- Amido di mais (10 gr),
- 1 pizzico zafferano o curcuma,
- Succo di un'arancia (100 gr),
- Sciroppo acero,
- Amido di mais (5 gr),
- Polvere di barbabietola (opzionale),
- Caffé,
- FROLLINI VEGANI SENZA GLUTINE AL CACAO E CAFFÈ
(autoprodotti).

PROCEDIMENTO

Tutti i passaggi della ricetta nel video

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifeliciblog>

The banner features a green background. On the left, there is a circular logo with a palm tree and the text 'Viaggiassaggifelici.blog' and 'Viaggiando con amore blog di viaggi e cucina Vegana'. To the right of the logo, the text 'ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK' is written in white. Below this, the name 'Viaggi & Assaggi Felici' is written in large, bold, purple letters. On the far right, there are four small images showing various cakes and pastries.



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifelici](https://twitter.com/Viaggi&AssaggiFelici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!