

**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**



*Viaggi&AssaggiFelici*

**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](https://facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog)



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelici/blog>



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!