



La ricetta vegan dei cioccolatini ripieni per ringraziarvi

È stata una gioia immensa rendermi conto che il gruppo facebook Natureat ricette vegane avesse **raggiunto i 20.000 iscritti** e ci tenevo a ringraziare ognuno di voi per averlo reso possibile. Quello che abbiamo creato insieme non è un semplice spazio online, ma un luogo in cui la realtà vegan può manifestarsi, evolversi e contribuire a rendere il mondo un posto migliore. È stupendo vedere quanta gente sia realmente interessata alla cucina 🥕 plant-based e si impegni ogni giorno a dimostrare quanto l'alimentazione vegetale possa essere genuina, semplice e gustosa. Siete meravigliosi! Alla base del nostro gruppo c'è la bellezza della condivisione

e, per questo voglio consigliarvi una ricetta fantastica che non è stata ideata direttamente da me, ma da mia sorella Claudia (@greenlovesister su Instagram). Claudia ha la mia stessa passione per la cucina vegan e, infatti, è il braccio destro di @Natureat in tutti gli eventi che organizzo.

Quando viene a casa mia porta sempre qualcosa preparato da lei e, l'ultima volta, mi ha regalato questi irresistibili cioccolatini ripieni.

Una ricetta semplice e veloce, perfetta da condividere con le persone che amiamo o, in questo periodo in cui è fondamentale che ognuno di noi resti a casa, perfetta da regalare a noi stessi!



**Iscriviti al Gruppo Facebook
Natureat Ricette Vegane**





La ricetta vegan dei cioccolatini ripieni



Print

Prep time
30 mins
Cook time
10 mins
Total time
40 mins

Author: Natureat
Serves: 50 cioccolatini
Ingredienti

- **Ingredienti per 50 cioccolatini di piccole dimensioni**
- 250 g di Burro di Noci o a scelta (noi abbiamo utilizzato 150 g di Burro di Arachidi, 70 g di Burro di Anacardi, 30 g di Tahina)
- 150 g di Sciroppo d'Acero
- 250 g di Cioccolato Fondente
- 30 g di Olio di Cocco

Procedimento

1. Sciogli il cioccolato a bagnomaria insieme all'olio di cocco. Sempre a bagnomaria, ma separatamente, sciogli il burro scelto insieme allo sciroppo d'acero.
2. In degli stampini in silicone, versa un po' di cioccolato e distribuiscilo uniformemente nella parte interna dello stampo, in modo tale da creare lo strato esterno dei cioccolatini. Poi, fai riposare in freezer per 10 minuti.
3. Passato il tempo necessario, aggiungi negli stampini il burro preparato precedentemente e fallo solidificare in freezer per altri 10 minuti.
4. Infine, aggiungi l'ultimo strato di cioccolato e fai riposare fino a quando si sarà solidificato. Togli i cioccolatini dagli stampini e gustali!

Notes

Puoi sostituire lo sciroppo d'acero con il dolcificante naturale che preferisci o semplicemente puoi non utilizzarlo. Se hai un numero limitato di stampini, puoi mantenere i

composti sempre a bagnomaria per evitare che si solidificano durante l'attesa.

POTREBBE INTERESSARTI:

Burro di mandorle fatto in casa.



DID YOU MAKE THIS RECIPE?

TAG @NATUERATFOOD ON INSTAGRAM AND HASHTAG IT #NATUREATFOOD