

Come creare delle coppe di cioccolato usando i palloncini – Video

Ecco un'idea originale per servire la macedonia o il gelato. Si tratta di ciotole di cioccolato realizzate con i comuni palloncini gonfiabili. Per preparare le coppe di cioccolato occorrono:

– palloncini (forma tonda o preferibilmente “a pera”)

– carta forno- cioccolato fondente- ciotola

– 1 ago
Come prima cosa bisogna gonfiare i palloncini di 10-15 cm di diametro circa: in pratica occorre gonfiarli fino a quando la base del palloncino è della grandezza che si desidera per la coppetta. Considerando che la superficie esterna del palloncino andrà a contatto con il cioccolato e poi sarà mangiata lavare il palloncino (prima o dopo di averlo gonfiato) non sembra una cattiva idea.

Sorgente: [Come creare delle coppe di cioccolato usando i palloncini – Video – Perizona Magazine](#)