



Ricetta: Baffi di cioccolata

Servono:

- stecchi di legno da ghiacciolo oppure bastoncini da lollypop
- cioccolato meglio se fondente
- carta forno
- una matita
- un pennello da cucina di silicone o un sac à poche
- due pentolini, uno più grande ed uno più piccolo, per poter cuocere a bagno-maria

Stampate la scheda con i disegni dei baffi, poi appoggiatevi sopra un foglio di carta forno e con la matita copiate il bordo dei moustaches. Attenzione: sotto ogni baffone lasciate il posto per attaccare lo stecco e lasciate anche un po' di spazio tra un baffo e l'altro per poter lavorare più agevolmente. Quindi voltate il foglio disegnato ed appoggiatelo su un tagliere.

Riempite d'acqua il pentolino più grande quanto basta perché l'acqua tocchi il fondo del pentolino piccolo, che poi vi appoggerete dentro. Fate scaldare l'acqua e nel frattempo riducete a pezzettini il cioccolato e ponetelo nel pentolino piccolo. Quando l'acqua bolle, spegnete il fuoco, appoggiate il pentolino più piccolo dentro il precedente e non appena il cioccolato comincia a sciogliere mescolate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un cioccolato denso e cremoso.

Ora intingete il pennello da cucina nel cioccolato fuso e dipingete il baffo di cioccolata sulla carta forno, appiccicando lo stecco nel mezzo. Lasciate asciugare il primo strato di cioccolato e sovrapponetevi poi altri strati, così da ottenere un bel baffone, sempre lasciando asciugare lo strato precedente prima di sovrapporne un altro. In alternativa potete riempire un sac à poche con il cioccolato, disegnare i bordi dei baffi e quindi riempirli con il cioccolato e poi fissare lo stecco.

Fate raffreddare in frigo per un'oretta, poi staccate con delicatezza la carta forno, et voilà il baffo è pronto.

Se utilizzate cioccolato al latte, lasciate i baffi un quarto d'ora in freezer perché induriscano meglio.

File allegato al post del 24.1.2014 su www.zigzagmom.com

Tre regolette, tre, per un corretto utilizzo di printables e tutorials scaricati da Zigzagmom.com:

1. prometto che non userò questo file per scopi non commerciali, ma solo per un uso personale né lo userò, nemmeno modificato, in altri blog, siti o pubblicazioni.
2. se lo consiglierò ad un'amica, lo farò inviando il link alla pagina e NON il file
3. mi ricorderò di dire "Mi Piace" cliccando Like in fondo a questa pagina.

Grazie!