



DOLCI CUORI al cioccolato



Ti serve:

- pasta modellabile marrone per la base dei cioccolatini, bianca, rosa, gialla e verde per le decorazioni
- chiodini a "T" per bigiotteria
- cutter
- monachelle
- perline varie

Silvia, 30 anni, fin da piccola appassionata di perline e paste modellabili. Qualche anno fa scopre l'esistenza delle paste sintetiche ed è amore a prima vista! Ama i colori e i temi kawaii. Trovi questa e altre creazioni nel suo negozio virtuale su Misshobby.com *I tesori del furetto*.

Miss
HOBBY

Dedicati a chi proprio non sa rinunciare alla tentazione di dolci e cioccolato, degli orecchini che vien quasi voglia di mordere!

Si fa così:

- ① Crea 2 palline di circa 1 cm di diametro.
 - ② Appiattiscile leggermente e crea una sorta di triangolo dagli angoli arrotondati.
 - ③ Con un cutter crea le due curve del cuore tagliando delicatamente al centro dell'estremità.
 - ④ Inserisci i chiodini avendo cura di non deformare i cuori ottenuti.
 - ⑤ Crea dei "salamini" sottili di circa 2-3 mm di pasta bianca, rosa, gialla e verde. Con il rosa,
- verde e giallo crea delle rotelline ruotando la pasta su se stessa, come a fare una rotella di liquirizia. Fanne 2 per colore.
- ⑥ Appoggia i pezzetti di pasta bianca, facendo una leggera pressione, per creare le righe della "farcitura".
 - ⑦ Decora come nella foto, appoggiando le 3 roselline colorate. Inforna a 110°C per circa 10-12 minuti. Lascia raffreddare. Una volta freddi, inserisci una perlina abbinata sul chiodino e chiudi a occhio inserendo una monachella.

