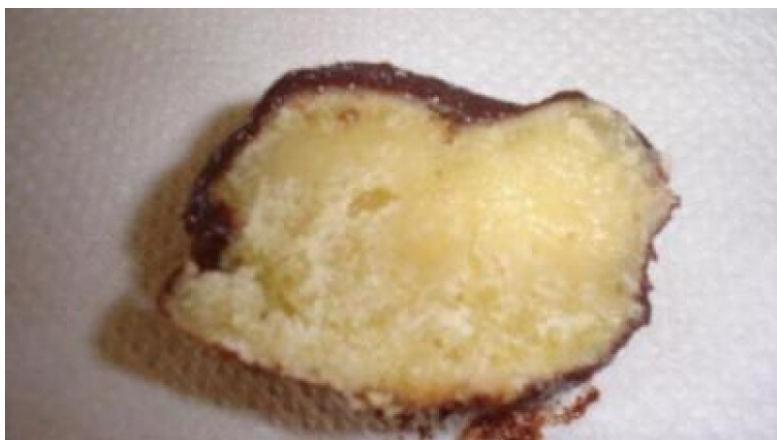


DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sassi pasquali

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

crema pasticcera
200 g di cioccolato fondente
panna liquida.

PER LA FROLLA

400 g di farina
200 g di zucchero
4 uova
200 g di burro
1/2 limone.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta frolla e lasciarla riposare in frigorifero per 30 minuti.



2 Stendere la pasta frolla in una sfoglia dello spessore di 1/2 cm.



3 Ritagliare tanti dischi del diametro di 10-12cm, ricavando al centro un piccolo incavo.



4 Inserire nell'incavo ricavato la crema pasticcera. Richiudere a forma di uovo.



5 Avvolgere l'uovo di pasta frolla nella stagnola e infornare a 180°C per circa mezz'ora.



6 Fare fondere il cioccolato a bagnomaria con la panna.



7 Immergervi le uova ricoprendole completamente e farle asciugare.

