

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uova di cioccolato per Pasqua

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cioccolato al latte.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il cioccolato nella cioccolatiera dopo averlo tagliato finemente col coltello.



2 Una volta sciolto, metterne un po' nello stampo (riempiendo quasi metà stampo).



3 Muovendo lo stampo su e giù, far colare il cioccolato in tutto lo stampo. Mettere lo stampo a testa in giù su un pezzo di carta da forno e riporlo nel freezer per alcuni minuti.



4 Eseguire la stessa operazione per il porta uovo.



5 Una volta indurito il cioccolato, togliere dal freezer e far ricolare il cioccolato nello stampo e poi mettere di nuovo nel freezer (ripetere l'operazione per tre volte).

A questo punto il bordo dello stampo è sufficientemente spesso.



6 Quando si toglie lo stampo e il portauovo dal freezer per l'ultima volta, è necessario limare i bordi con un coltello.

E' questo il momento di staccare il cioccolato dallo stampo, ovvero quando si formeranno degli aloni.



- 7 Gli aloni più scuri rappresentano le zone dove il cioccolato ancora non si è staccato, basta fare un pò pressione con le dita e il cioccolato si staccherà.



8 L'uovo è pronto per essere decorato a piacere.