

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Uova di pasqua e ovetti

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



## INGREDIENTI

cioccolato.

## PREPARAZIONE

- 1 Spalmare il cioccolato fuso nelle mezze uova di acetato, e metterle a raffreddare per una notte in frigorifero.



2 Sformare le due mezze uova.



3 Inserire la sorpresa e chiudere spennellando con del cioccolato fuso i bordi.



4 Ecco le sul supporto.



5 Ecco la decorazione fatta col cioccolato plastico.





6 Eccole confezionate.



