

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uovo con coniglietto

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cioccolato fondente.

PREPARAZIONE

1 Mettere a fondere il cioccolato fondente,



2 versarlo nello stampo.



3 Cercare di distribuire il cioccolato fuso uniformemente nello stampo facendolo roteare.

Ripetere la colata di cioccolato per due volte.



4 Ecco l'uovo sformato



5 Scaldare uno stampino da biscotti sulla piastra del ferro da stiro e creare un foro nel cioccolato.



- 6 Poi, dopo averlo saldato all'altra metà, inserire all'interno il messaggio di auguri o la sorpresa.



7 Inserire un po' di ovetti.



8 Prendere un coniglio in mmf e



9 posizionarlo nel buco in modo che sporga verso l'esterno.



10 Decorare con glassa, foglie di ostia, fiorellini e farfalle.

Eccolo finito.

