

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Uovo-cremino di Pasqua

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 g di cioccolato al latte
- 50 g di panna fresca
- 100 g di granella di nocciole.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Sciogliere a bagnomaria o in microonde il cioccolato fondente e aggiungere la granella di nocciole. Mescolare bene per avere un composto omogeneo.



- 3 Sciogliere la cioccolata al latte e amalgamarla con la panna bollente.



- 4 Mescolare cioccolata e panna fino ad avere un composto omogeneo e morbido, la consistenza è quella del mou.



- 5 Spennellare lo stampo, con il cioccolato fondente alle nocciole (o metterlo con un cucchiaino in quanto l'impasto è piuttosto duro), e mettere in frigorifero a raffreddare.



- 6 Spalmarvi sopra lo strato di fondente e granella, la crema di cioccolato al latte e mettere ancora in frigorifero a raffreddare.



- 7 Lasciare in frigorifero per alcune ore finchè il tutto risulti ben freddo oppure mettere in congelatore. Staccare le mezze uova dagli stampi,



8 mettere la sorpresa e chiudere tra loro le due metà. Appoggiare i bordi delle due metà dell'uovo su di una piastra caldissima, quindi saldarle prima che il cioccolato si indurisca.



9 Decorare con fiorellini di zucchero o altro a piacere.



NOTE

Le dosi indicate sono per 4 uova di circa 12 cm di altezza.