

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uovo di pasqua bicolore

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

200 g di cioccolato bianco
200 g di cioccolato al latte
alcune cucchiariate di riso soffiato.

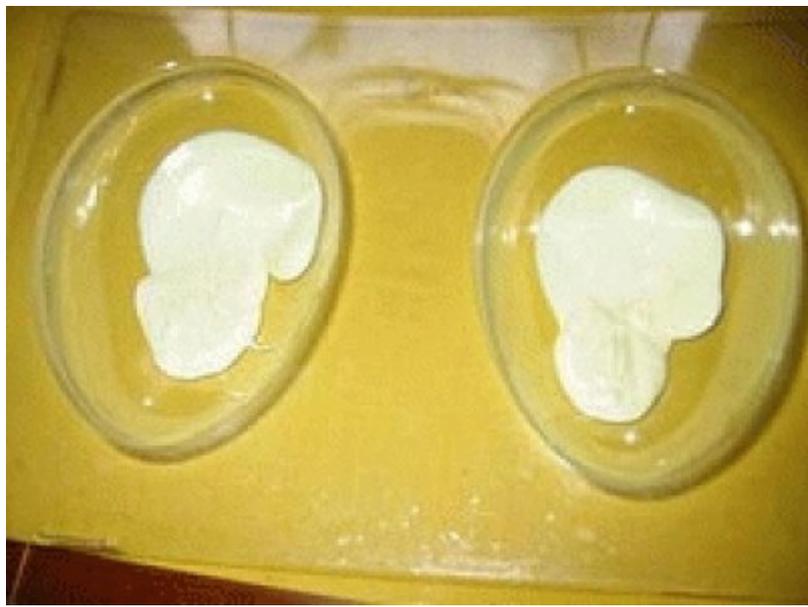
PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Per prima cosa, sciogliere il cioccolato bianco e versarlo nei due stampi (metterne da parte un cucchiaino abbondante per sigillare l'uovo).





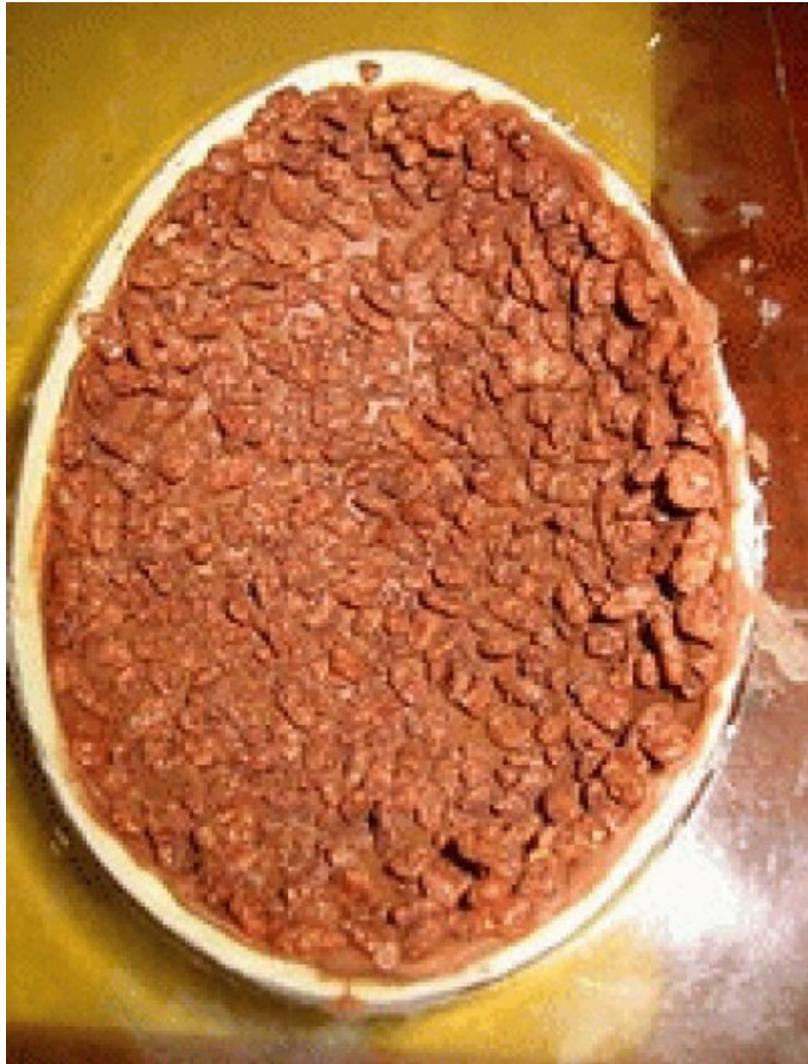
- 3 Ruotando lo stampo ed aiutandosi con un cucchiaino, rivestirlo completamente col cioccolato e poi rovesciare lo stampo sulla carta da forno e lasciarlo indurire.



- 4 Una volta solidificatosi il cioccolato bianco, ripetere l'operazione con metà del cioccolato al latte.



- 5 Versare il riso soffiato sul cioccolato al latte ancora morbido, in modo da rivestire tutta la superficie interna, poi far solidificare.



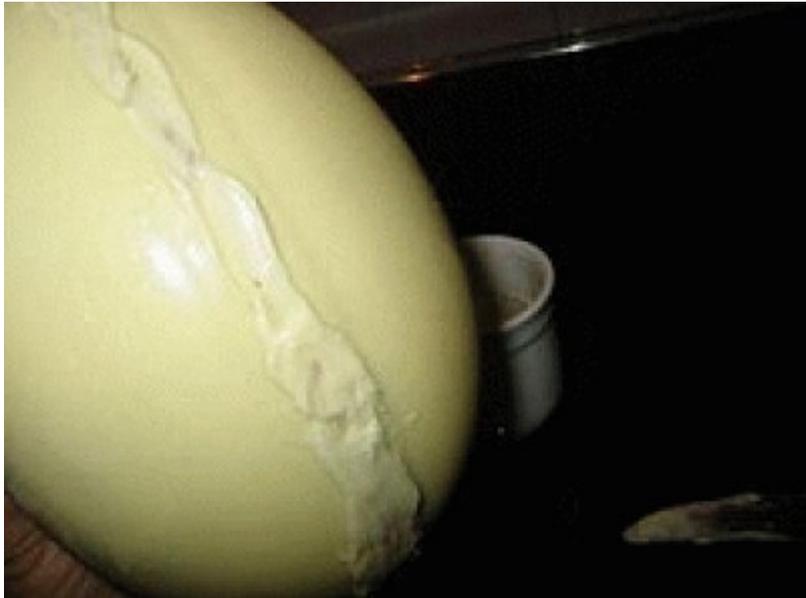
- 6 Una volta induritosi il cioccolato, aggiungere l'altra metà del cioccolato al latte, per "inglobare" nel cioccolato il riso soffiato.



7 Far indurire il cioccolato per pochi minuti in freezer, quindi sformare.



8 Usando il cioccolato bianco lasciato da parte ammorbidito, saldare le 2 metà e, una volta induritosi il cioccolato lungo il bordo, togliere le sbavature con una spatola.





Le dosi sono per uno stampo alto 14,5 cm.

NOTE