

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uovo di Pasqua con Trilly

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVO DI PASQUA 1
CIOCCOLATO BIANCO 200 gr
COLORANTE ALIMENTARE BLU
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO
COLORANTE ALIMENTARE VERDE
COLORANTE ALIMENTARE GIALLO
COLORANTE ALIMENTARE NERO

PREPARAZIONE

1 Con uno spiedino metallico tracciate la figura di Trilly sull'uovo di pasqua.

In una casseruola sciogliete il cioccolato bianco a bagnomaria.

Dividete il cioccolato in 6 ciotole.

In una ciotola unite poco colorante blu in modo da ottenere un azzurro molto chiaro.

In una seconda ciotola unite poco rosso in modo da ottenere un rosa chiaro per la pelle.

In una terza ciotola unite il giallo.

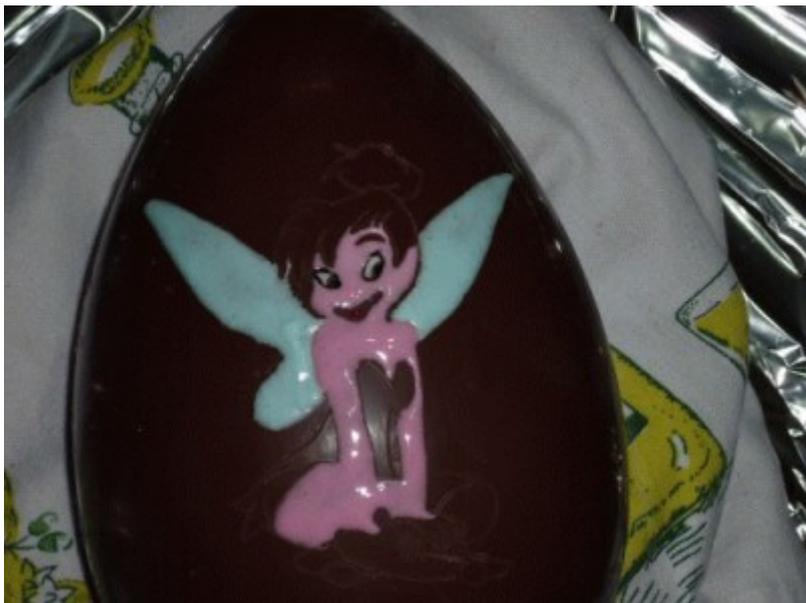
In una quarta ciotola unite poco verde in modo da ottenere un verde pastello.

Lasciate la quinta ciotola neutra (il cioccolato lasciato neutro dovrà essere molto poco).

Nella sesta ciotola unite poco colorante nero (il cioccolato usato dovrà essere pochissimo).

Cominciate a decorare l'uovo con i colori aiutandovi con uno stuzzicadenti.









2 Fate riposare 1 ora.



