

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uovo di Pasqua del Bari

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA 10 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

UOVO DI PASQUA 1
CIOCCOLATO FONDENTE 50 gr
CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr
COLORANTE ALIMENTARE NERO
COLORANTE ALIMENTARE ROSSO

PREPARAZIONE

1 Con uno spiedino di metallo disegnate il gallo del Bari sull'uovo.



2 In una casseruola sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente.

Aiutandovi con un conetto di carta tracciate i contorni del gallo con il cioccolato fuso.



3 Fate riposare 10 minuti.

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco.

Unite ad una parte del cioccolato bianco il colorante alimentare nero.

Ad una seconda parte unite il colorante rosso.

Infine lasciate altro cioccolato bianco.

Dipingete con i colori ottenuti il gallo.







4 Fate riposare almeno 1 ora.







