

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Uova di pasqua

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **4 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **RAFFREDDAMENTO**



Volete divertirvi a realizzare il vostro uovo di pasqua mettendo al suo interno la sorpresa personalizzata che preferite? Seguite le nostre indicazioni e sarà un gioco da ragazzi!

INGREDIENTI

CIOCCOLATO AL LATTE 400 gr

PER LA GLASSA REALE

ALBUME 1

ZUCCHERO A VELO 250 gr

SUCCO DI LIMONE 2 gocce

COLORANTE ALIMENTARE

PER DECORARE

FIORI DI ZUCCHERO

PREPARAZIONE

1 Rompete a quadratini 2/3 del cioccolato al latte a disposizione, aggiungeteli in una ciotola

e mettete a scaldare al microonde fino al raggiungimento di 45°C di temperatura (50°C se usate quello fondente) mescolandolo di tanto in tanto.



2 Nel frattempo tritate il cioccolato rimanente e mettete da parte.



3 Al raggiungimento della temperatura, aggiungete al cioccolato sciolto quello tritato e amalgamate; in questo caso la temperatura di abbasserà fino a raggiungere i 29°C (se usate quello fondente raggiungete i 30°C).



- 4 A questo punto, colate il cioccolato nelle formine che più preferite (stampi in silicone o policarbonato), muovete un po' lo stampo così da distribuirlo uniformemente e ribaltate lo stampo su di una teglia ricoperta da carta forno. Quindi mettete in frigorifero a raffreddare e solidificare.





- 5 Nel frattempo preparate la glassa reale: trasferite l'albume in una ciotola, aggiungete 125 g di zucchero a velo e mescolate con una frusta fino al completo assorbimento.



- 6 Aggiungete qualche goccia di limone e mescolate nuovamente.



- 7 Infine aggiungete il restante zucchero a velo e mescolate fino ad ottenere una glassa molto bianca e lucida.



- 8 Colorate, con un colore alimentare a vostro piacere, una parte della glassa preparata e inseritela in una sacca da pasticciare con una bocchetta piccola.



- 9 Sformate le uova di pasqua ed eliminate l'eccesso di cioccolato aiutandovi con un coltellino.

Per maneggiare meglio le uova senza lasciare le impronte sulla superficie lucida, aiutatevi con della carta da cucina o indossate dei guanti in lattice.



10 Quindi scaldare una spatola e passatela sui bordi, così da sigillare insieme le due metà.



11 Decorate a vostro piacere le uova con fiorellini di zucchero e glassa reale.

