

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Uovo di Pasqua

di: *kizzy*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *elevata*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

200 g di cioccolato fondente  
decorazioni pronte all'uso  
1 stampo da 15 cm per uova.

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere 100 g di cioccolato e versarlo nello stampo che verrà, successivamente, capovolto sulla carta da forno.



2 Lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti, quindi, staccare la prima metà di uovo

dallo stampo.



**3** Eseguire nuovamente la stessa operazione per la seconda metà.







- 4 Aiutandosi con una ciotola e dopo aver inserito la sorpresa, unire le due parti con un filo di cioccolato fuso.

