

L'UOVO DI PASQUA

Ingredienti

- cioccolato fondente (500gr)

Come si prepara

Sminuzzare il cioccolato e disporlo in una pentola di acciaio su un bagnomaria tiepido.

Mescolare il cioccolato continuamente con un cucchiaino di legno fino ad ottenere una crema liscia.

Versare il cioccolato ancora caldo sul tavolo, meglio se di marmo, e lavorarlo con una spatola stendendolo e raccogliendolo più volte.

Fare intiepidire e rimetterlo nella pentola tenendone da parte tre cucchiainate.

Riempire i due mezzi gusci con uno strato di cioccolato spesso e compatto, quindi metterli in frigo a far raffreddare per due ore.

Staccare il contenuto di un mezzo stampo aiutandosi con la lama di un coltello affilato.

Sul bagnomaria far intiepidire le tre cucchiainate di cioccolato tenuto da parte e con esso spalmare il bordo del mezzo uovo rimasto ancora nello stampo.

Appoggiare il mezzo uovo sgusciato spalmando il restante cioccolato per sigillare le due metà, quindi mettere in frigo ancora per un'ora.

Con delicatezza sgusciare la seconda metà dell'uovo.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	515 kcal 2156 kJ
-------------------	---------------------



Tags

occasioni speciali, pasqua, pasquetta, new, feste, festa, L'uovo di Pasqua, tradizionale, mediterraneo

