



300 g de cobertura de chocolate negro
200 g de cobertura de chocolate blanco
Molde para huevos de Pascua
1 pincel de cocina

HUEVOS DE PASCUA

 4

Dificultad baja

- 1.** Lo primero que haremos es introducir el molde del huevo en la nevera. A continuación, ponemos la mitad de la cobertura de chocolate en un bol al baño maría sobre un cazo más grande con agua caliente. Iremos derritiendo el chocolate poco a poco removiendo constantemente.
- 2.** Retiramos el cazo del calor con el chocolate derretido y añadiremos la otra mitad de la cobertura, removemos hasta que se haya derretido completamente.
- 3.** Rellenamos nuestro molde con una parte del chocolate derretido y damos la vuelta para que caiga el chocolate sobrante. Guardamos el molde en la nevera durante 15 minutos hasta que endurezca el chocolate. Repetimos el proceso con el chocolate blanco para crear huevos blancos o podemos alternar capas de chocolate blanco y negro.
- 4.** Cuando tengamos listas las dos mitades deberemos unirlos. Rascaremos el molde con un cuchillo para perfilar los bordes del huevo y desmoldamos.
- 5.** Para juntar las dos partes del huevo podemos calentar una sartén con base lisa y derretir levemente los borde de las dos partes del huevo y juntarlos rápidamente. También podemos derretir un poco más de chocolate y pincelar los bordes del huevo con el chocolate derretido. Juntamos las dos partes y refrigeramos de nuevo.
- 6.** Una vez bien endurecidos podemos decorarlos al gusto con más chocolate. También puedes rellenarlos antes de juntar las mitades con frutos secos, chocolate, frutas deshidratadas o lo que se te ocurra. Deja volar tu imaginación.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA