



300 g de cobertura de xocolata negra
200 g de cobertura de xocolata blanca
Motlle per a ous de Pasqua
1 pinzell de cuina

OUS DE PASQUA

4

Dificultat baixa

- 1.** El primer que farem és introduir el motlle de l'ou a la nevera. A continuació, posem la meitat de la cobertura de xocolata en un bol al bany maria sobre un cassó més gran amb aigua calenta. Anirem fonent la xocolata a poc a poc remenant constantment.
- 2.** Retirem el cassó de la calor amb la xocolata fosa i afegirem l'altra meitat de la cobertura, remenem fins que s'hagi fos completament.
- 3.** Omplim el nostre motlle amb una part de la xocolata fosa i donem la volta perquè caigui la xocolata sobrant. Guardem el motlle a la nevera durant 15 minuts fins que endureixi la xocolata. Repetim el procés amb la xocolata blanca per crear ous blancs o podem alternar capes de xocolata blanca i negra.
- 4.** Quan tinguem llistes les dues meitats les haurem d'unir. Rasquem el motlle amb un ganivet per perfilar les vores de l'ou i desmoltlem.
- 5.** Per ajuntar les dues parts de l'ou podem escalfar una paella amb base llisa i fondre lleument les vores de les dues parts de l'ou i ajuntar-les ràpidament. També podem fondre una mica més de xocolata i pinzellar les vores de l'ou amb la xocolata fosa. Ajuntem les dues parts i refrigerem de nou.
- 6.** Un cop ben endurits podem decorar-los al gust amb més xocolata. També pots emplenar-los abans d'ajuntar les meitats amb fruits secs, xocolata, fruites deshidratades o el que se t'acudeixi. Deixa volar la teva imaginació.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA