La ricetta per l’uovo di Pasqua fai da te

Autore: francesca

Data: 20 Marzo 2013

Che Pasqua sarebbe senza l’**uovo di cioccolato**? Seguite la nostra **ricetta** per prepararlo in casa!

Ricetta uovo di Pasqua fai da te: ingredienti

- 500 g di cioccolato Novi
- 25 g di nocciole tritate
- 25 g di mandorle tritate

Vi Serviranno anche un paio di guanti in lattice (per non lasciare impronte sulla superficie dell’uovo), 2 mezzi stampi per uova di Pasqua e un pennello da cucina.

Ricetta uovo di Pasqua fai da te: preparazione

1. Fate sciogliere il cioccolato ridotto in pezzi a bagnomaria.
2. Fatelo raffreddare almeno per 10 minuti.

3. Stendete il primo strato di cioccolato sugli stampi aiutandovi con il pennello da cucina.
4. Ricoprite con lo strato di mandorle e nocciole tritate e fate raffreddare per 30 minuti.
5. Fate un altro strato di cioccolato fuso sempre con il pennello da cucina.
6. Mettete i due mezzi stampi in frigo per 2 ore.
7. Togliere dal frigo e fate uscire il cioccolato dagli stampi con molta delicatezza, premendo dietro.
8. A questo punto non resta che mettere la sorpresina, se si tratta di un bambino, o un mix di frutta secca e frutta candita, se si tratta di un adulto. Potete sbizzarrirvi come volete.
9. Chiudete l'uovo spennellando il cioccolato soltanto su uno dei bordi e poggiate l'altra metà dell'uovo, facendo aderire bene.
10. Ora potete confezionarlo seguendo la vostra fantasia, magari con della carta crespa colorata o carta di stoffa.

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/festivita/la-ricetta-per-luovo-di-pasqua-fai-da-te/

Generato il 09/11/2026