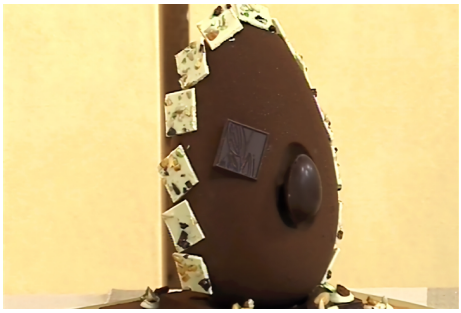
Huevo de pascua



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Menta fresca: 45 g
Chocolate de leche: 45 g
Glucosa: 80 grs.
Chocolate amargo: 400 g
Crema de leche: 500 cc
Manteca de cacao: 30 g

Preparación de la Receta

- Coloque parte de *chocolate* a templar a 32gr.
- Vierta el *chocolate* templado en un molde para huevos de pascua y retire el excedente.
- Prepare una ganache calentando primero la *crema* y la glucosa, luego agregue la *menta* y haga una infusión durante unos 15 minutos
- Derrita los chocolates y la *manteca* de cacao.
- Mezcle ambas preparaciones.

Armado

- Coloque la ganache rellenando el molde preparado.
- Enfríe y cubra con el *chocolate* templado, vuelva a enfriar.
- Desmolde, pase los bordes de cada mitad por una superficie caliente, una los bordes y pegue

Presentación

- Presente los huevos de pascua y decore a gusto con bombones de *chocolate*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/huevo-de-pascua