la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Huevos de chocolate con sorpresa

20min · 6 raciones · 251 kcal

Ingredientes

- **6** huevos
- **100 gr** de chocolate negro para postres
- **100 gr** de chocolate blanco
- Rotulador comestible (opcional para pintar los huevos)
- Sorpresa
- Caja

POR RACIÓN

Proteínas	**8,2 g**
Grasas	**15 g**
Hidratos	**19 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

1. Vaciar los huevos, lavarlos bien y ponerlos en un cazo a hervir unos 15 o 20 minutos para que queden esterilizados
2. Escurrirlos y dejarlos secar bien
3. Fundir el chocolate negro y rellenar el huevo por dentro, dar vueltas para que quede totalmente cubierto y retirar el excedente
4. Dejar endurecer en la nevera y fundir el chocolate blanco
5. Rellenar y volver a dejar endurecer
6. Preparar la sorpresa que más te apetezca y ponerle el vale canjeable
7. Tapar con un poco de chocolate blanco
8. Dejar endurecer y listo para sorprender

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos