


Ovetti ripieni di mousse al cioccolato

6 porzioni

   facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

6 uova di cioccolato
1 confezione di Preparato per
Mousse al cioccolato
200 g panna da montare

Per decorare:

1 confezione di Fantasie di
Zucchero PANEANGELI
colla alimentare
1 confezione di Palline
arcobaleno PANEANGELI

- 1 Per prima cosa intaglia il guscio degli ovetti scaldando la lama di un coltellino.
- 2 Applica le fantasie di zucchero sul guscio utilizzando la colla.
- 3 Prepara la mousse con la panna come indicato sulla confezione.
- 4 Metti la mousse in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella.
- 5 Porziona la mousse negli ovetti e prima di servire termina la decorazione con le palline arcobaleno.

Conserva in frigorifero e consuma entro 24 ore.