



HUEVOS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 500 gramos de chocolate cobertura blanco o negro
- confites de colores
- glacé real
- moldes especiales

Preparación:

1. Rallar el chocolate con cuchillo y colocarlo en un tazón. Poner éste en un recipiente con agua caliente hasta lograr derretirlo. Retirar y dejar enfriar un poco.

2. Volcar el chocolate derretido en el molde de cáscara de huevos, expandir a toda la superficie y volcar el excedente.
3. Llevar a la heladera hasta que esté solidificado y desmoldar. Así, colocar de a dos cáscaras boca abajo sobre una placa algo caliente. Al derretirse los bordes, colocar en el interior los confites y pegar las dos mitades.
4. Decorar esta unión con glacé real, y decorar los huevos.

Recomendación: No hay que calentar demasiado el chocolate, pues no se podrán despegar del molde si se excede en temperatura.

Queridas familias:

La Pascua nos trae sabores, nos trae recuerdos, nos trae una promesa cumplida... ¡nos trae Vida Nueva!

Es el momento para volver a sentirla y dar, junto a Jesús, un paso hacia el amor de Dios. Tomemos de la mano a nuestros hijos, caminemos confiados, Jesús se queda para siempre junto a nosotros.

La muerte ha sido vencida. La vida nueva nos está esperando, nueva en su ardor, nueva en su sabor, nueva en su amor, nueva en cada uno de nosotros.

¡FELIZ PASCUA DE RESURRECCIÓN!

