

# Huevos pascuas caseros: veganos, saludables y económicos

## Ingredientes y elementos necesarios

- Cobertura de chocolate vegana (sin leche) y saludable (sin grasas trans ni demasiado azúcar): puede ser Mapsa, Codelant (si es posible ya fraccionado).
- Almendras, chips de chocolate, “sorpresas” de cotillón o lo que queramos para rellenar los huevos.
- Moldes huevos de pascuas (mínimo de 7 cm.) silicona y/ plásticos.
- Pincel para repostería.
- 2 ollas para el baño maría.
- Papel aluminio si se los quiere envolver para regalar o trasladar.

## Preparación:

- Antes que nada limpiar los moldes para poder desmoldarlos correctamente, primero enjuagar con detergente y luego pasar un algodón con alcohol; esperar a que estén bien secos.
- Luego habrá que empezar a fundir el chocolate a baño maría. Si bien en este caso ya viene templado es importante poner el dedo dentro de la olla y que el agua esté lo suficientemente caliente pero no nos quememos e inmediatamente apagar la olla, no esperar a que hierva. Dentro de esa olla se colocará el otro recipiente que es conveniente que sea de vidrio, (el vidrio pierde calor más fácilmente y hace que se mantenga la temperatura del agua caliente). unas 10 monedas estarían bien como para hacer unas 4 o 5 mitades de huevos del tamaño antes mencionado y no tener que recalentarlo después.
- Se revolverá con el pincel y en pocos segundos estará listo para aplicar.
- Se pintará una primera capa con el pincel desde el centro hasta los bordes, cuidando que llegue muy bien hasta arriba (luego se limpiará el excedente) sino será más complicado unir las mitades.
- Luego se colocará en el freezer por 10 minutos, siempre boca abajo; sobre papel manteca, o separadores film (el objetivo es que esté apoyado sobre algo por si se salen porque puede pasar que se desmolden con el frío). En ese rato se puede seguir fundiendo más chocolate por lo que será útil tener más de un molde.
- Se repetirá el proceso hasta que se hayan completado 3 capas de chocolate. Eso hará que sea más fácil trabajarlo después tanto para desmoldar como para unir.
- Luego habrá que desmoldarlo, con la silicona es muy sencillo pero con el plástico al no ser flexible, la solución es introducir un cuchillo para despegarlo del borde, y ahí

saldrá muy fácilmente. (a veces los de plástico se desmoldan solos en el freezer por lo que hay que agarrar con las dos manos el film).

- Se puede rellenar con algo saludable. Por ejemplo los grandes con almendras por y los chiquitos con anillitos de cotillón. Después se me ocurrió que también podían llevar esas mismas gotas de chocolate así que al molde grande también empecé a rellenarlo con eso. (las de la cobertura).
- Para la unión si se pretende utilizar el mismo chocolate (para evitar los azúcares y "alimentos artificiales") hay que tener cuidado de no derretir el huevo que ya está hecho, con el calor del nuevo chocolate. Soplar el pincel mientras se aplica y que la cobertura esté casi fría.
- También se puede sellar con pasta de maní vegana (marca King); el tema es que se endurece en el freezer pero no es un material que solidifique por lo que no quedará apto para "traslados".
- Quedan muy resistentes por lo que se puede utilizar un papel de aluminio si se los quiere envolver para regalar o trasladarlos.

#### TIPS:

- Si llegara a ocurrir que se rompiera alguno en la parte de desmoldar siempre se puede colocar el chocolate en la olla y volver a fundir (tener en cuenta que para colocarlo en el molde debe estar bien limpio utilizando después alcohol). También se puede "remendar" la parte rota, fundiendo sólo un pedacito pero hay que agarrarle la mano sino acabará rompiéndose ( y volver colocar las 3 capas en esa parte).