

Crispy paaseieren

Ingrediënten voor 4 eieren:

60g pure of melkchocolade, 20g boter, 35g gepofte rijst (ontbijtgranen), chocopasta (om de eieren te sluiten)

Leuke tip!

Ijs, snoepjes, briefje,...

Plaats een verrassing binnenin!

1. Breek de chocolade in stukjes en plaats het in de Microcook schenkan 1L. Voeg de boter toe, dek af en verwarm 1min 50 in de magnetron op 360watt. Laat 2min rusten. Meng met de silicone spatel. Als de chocolade niet volledig gesmolten is, verwarm het opnieuw 20sec. in de magnetron.
2. Voeg de opgepofte rijst toe in de microcook schenkan 1l en meng voorzichtig met de silicone spatel tot de rijst volledig bedekt is met chocolade.
3. Plaats de multiflex cocoon in de igloo doos 2,25l en verdeel het mengsel over de holtes. Druk het mengsel met de achterkant van een eetlepel tegen de zijkanten van de holtes om een holle schaal te creëren. Plaats 20min in de diepvries.
4. Ontvorm voorzichtig en voeg de schalen samen tot hele eieren met chocopasta.
5. Bewaar ze in de diepvries tot 10min voor het opdienen.

Smakelijk!! – Tine Monserez – tinetupperware@outlook.com