



Chocolade Paasei

Benodigheden

1 groot ei
100 gram pure chocolade
1 beker

Bereiden chocolade paasei

- Maak met een naald een opening in het ei en laat deze goed leeglopen. Zorg ervoor dat alles goed eruit is gelopen.
- Je kunt eventueel het eischil voorzichtig omspelen met een beetje water en onderste boven drogen.
- Boven een pannetje met gekookt water, hang je een tweede (iets kleinere) pan, waar je het chocolade rustig laat smelten.
- Wanneer het chocolade is gesmolten, haal je het pannetje van het vuur en vul je voorzichtig de lege dop.
- Let de dop met gesmolten chocolade op een koele plaats totdat de chocolade weer hard is geworden.
- Pel het ei en nu kun je het ei versieren met allerlei lekkere en leuke dingetjes.
- Eet smakelijk!