

7 Απριλίου 2015

Πως να φτιάξετε Πασχαλινά αυγά με ζελέ!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αυτά τα αυγά είναι τόσο απλά που μπορείτε να φτιάξετε δεκάδες, ωστόσο, δεν χρειάζονται περισσότερο χρόνο από τα βραστά.

Τα Πασχαλινά αυγά από ζελέ μπορούν να γίνουν με δύο τρόπους. Ο απλούστερος τρόπος είναι να αγοράσετε ένα καλούπι αυγού.

Ο δεύτερος τρόπος, είναι ο εξής: Ανοίξτε μια τρύπα στο επάνω μέρος του αυγού και άλλη μια από κάτω, αφαιρέστε όλο το εσωτερικό σε ένα μπολ. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και σφραγίστε το ένα άκρο με κερί.

Φτιάξτε το ζελέ σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Γεμίστε το κέλυφος των αυγών ή τα καλούπια με το ζεστό ζελέ. Περιμένετε περίπου 3 ώρες για το ζελέ για να γίνει στέρεο. Ανοίξτε τη φόρμα ή ραγίστε τα αυγά και ξεφλουδίστε σιγά σιγά.

Τα αυγά σας είναι έτοιμα και πολύ εντυπωσιακά. Μπορείτε να τα δωρίσετε ή να τα προσφέρετε ως επιδόρπιο.

[Ομάδα neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)