

Una nuova vita per l'Uovo di Pasqua

Pubblicato: Sabato 31 Marzo 2018



Avete ricevuto molte uova di Pasqua? Ricordatevi di tenerne da parte una metà: perchè può diventare uno splendido dolce d'alta pasticceria.

A raccontarci come, il pasticcere **Davide Steffenini**, giovane eccellenza varesina: che in una video ricetta ci ha mostrato come recuperare un uovo di Pasqua e trasformarlo in un altro dolce: **"L'uovo senza uovo"**, una piccola delizia realizzata senza uova di gallina.

L'"UOVO SENZA UOVO" DI DAVIDE STEFFENINI

La ricetta, passo passo, è descritta nel video, Qui sotto gli ingredienti necessari per il ripieno.

Per la crema:

200gr di panna
200gr di mascarpone fresco
1 bacca di vaniglia bourbon del Madagascar
28 grammi di zucchero

Per la farcitura:

Quanto basta di pasta sfoglia caramellata

200gr di frutti di bosco misti

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it