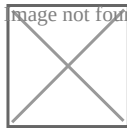


Πως να φτιάξετε Πασχαλινά αυγά με ζελέ!

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



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)