



Βαμμένα αυγά με χρώματα ζαχαροπλαστικής ... εναλλακτικά!

**Φέτος το Πάσχα
τα βάφουμε...Κόκκινα,
αλλά και Πράσινα, Κίτρινα,
Μπλε... με ρύζι.
Με τα βρώσιμα Χρώματα
Ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ
βάφουμε αυγά εύκολα,
γρήγορα και σίγουρα!**

Υλικά:

- 10 βρασμένα λευκά αυγά
- 1 πακέτο ρύζι νυχάκι
- 1 μπουκαλάκι 28ml βρώσιμο* Χρώμα Ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ (κόκκινο, πράσινο, μπλε, κίτρινο)
- 4-5 μικρά πλαστικά δοχεία με καπάκι.

Μένουμε σπίτι

και απολαμβάνουμε τη διαδικασία βαφής των αυγών μας με βρώσιμα Χρώματα Ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ. Εύκολα, γρήγορα και σίγουρα!
Σας ευχόμαστε καλό Πάσχα!

Εκτέλεση:

- 1** Παίρνουμε 1 πλαστικό δοχείο με καπάκι, για κάθε ένα χρώμα που θέλουμε να βάψουμε τα αυγά μας. Τα γεμίζουμε μέχρι τη μέση, με ρύζι νυχάκι και τοποθετούμε το βρασμένο αυγό στη μέση.
- 2** Με ένα πουάρ ή σύριγγα ρίχνουμε το χρώμα σε αυγό και ρύζι. Κλείνουμε το καπάκι, χτυπάμε και περιστρέφουμε προσεκτικά το δοχείο, ώστε το χρωματισμένο ρύζι να ακουμπήσει σε όλα τα σημεία του αυγού και να αφήσει το αποτύπωμα του.
- 3** Το κάθε δοχείο με ρύζι μπορεί να βάψει 1 αυγό. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για κάθε αυγό συμπληρώνοντας μόνο λίγο χρώμα.
- 4** Αφήνουμε να στεγνώσουν. Για γυαλιστερή όψη, απλώνουμε με ένα βαμβάκι λίγο ελαιόλαδο.

TIPS!

- Κάντε συνδυασμούς με τα βρώσιμα Χρώματα Ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ και εντυπωσιάστε!
- Πριν γυαλίσετε τα βαμμένα αυγά, ζωγραφίστε μικρές λεπτομέρειες χρησιμοποιώντας ένα λεπτό πινελάκι και βρώσιμα Χρώματα Ζαχαροπλαστικής ΣΑΜΟΥΡΗ, για πιο γιορτινή διάθεση.
- ...και μην ξεχάσετε γάντια μιας χρήσεως!

***Βρώσιμο = είναι κατάλληλο για τροφή, μπορεί να φαγωθεί.**



15'
προετοιμασία



10
τεμάχια



1
βαθμός
δυσκολίας



ΣΑΜΟΥΡΗ

δημιουργεί γλυκά

www.samouri.gr