# Pulcini di Pasqua

## Ingredienti

- 6 Uova
- 3 cucchiai di Maionese
- 2 cucchiaini di Succo di limone
- 1 cucchiaino di Senape
- Aglio in polvere q.b.
- 12 Chiodi di garofano
- mezza Carota

## Preparazione

1. Bollite le uova in acqua salata per 8 minuti e sgusciatele. Tagliate la parte superiore che sarà il “cappello” dei nostri pulcini. Con delicatezza estraete il tuorlo e mescolatelo con gli altri ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Se vi sembra sia troppo secco aggiungete qualche goccia d’acqua. Trasferite in una sac a poche e riempite ogni uovo con una spirale del composto così ottenuto, finendo con la parte superiore. Usate pezzetti di carote per il becco e chiodi di garofano per gli occhi.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

18

4 4 persone