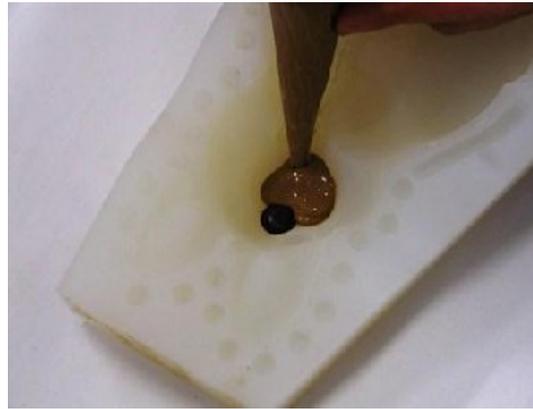


# Coniglietto step by step



**(1/6)** Aprire lo stampo del coniglio e fare il naso con un puntino di cioccolato fondente temperato...



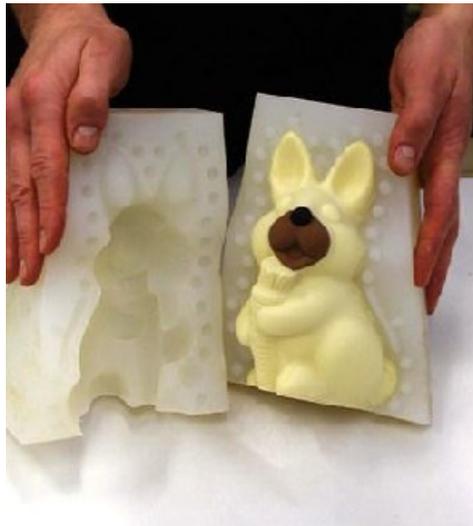
**(2/6)** ... con del cioccolato al latte temperato fare le guance del coniglio...



**(3/6)** ... richiudere lo stampo con degli elastici versare del cioccolato bianco temperato fino a riempire completamente e lasciare inspessire...



**(4/6)** ... quando il cioccolato si sarà rappreso un po' sulle pareti svuotare il cioccolato eccedente lasciare sgocciolare e mettere in frigo a rapprendere...



**(5/6)** ... quando il cioccolato si sarà indurito completamente aprire lo stampo togliere il soggetto e colorare poi la carota con colori liposolubili...



**(6/6)** ... decorare a piacere fino al risultato finale.