

CHOCOLATE



OVO DE COLHER

1. Ovo de colher



Ovo de colher

Com uma faca, pique o chocolate ao leite e divida em três partes iguais.

2. Ovo de colher



Ovo de colher

Derreta duas partes de chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo

3. Ovo de colher



Ovo de colher

Junte a terceira parte e mexa até derreter completamente e ficar homogêneo.

4. Ovo de colher



Ovo de colher

Pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha

5. Ovo de colher



Ovo de colher

Depois de pincelar a última camada, limpe as bordas e cubra a forma com papel-manteiga

6. Ovo de colher



Ovo de colher

Leve ao fogo baixo e mexa até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela

7. Ovo de colher



Ovo de colher

Espera o brigadeiro esfriar completamente e encha as metades do ovo com o ele

8. Ovo de colher



Ovo de colher

Coloque o ovo de colher numa embalagem e finalize com confeitos coloridos

Outras opções de recheio: mousse de maracujá, brigadeiro crocante, brigadeiro light com morangos, beijinho, mousse de merengue.

9. Ovo de colher



Ovo de colher

1 kg de chocolate

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga.

Utensílios: travessa de vidro, faca, espátula do tipo "pão duro", fôrma especial para ovos de Páscoa (250 g)

OVO DE PÁSCOA COM BRIGADEIRO DE COLHER

INGREDIENTES

500 g de chocolate hidrogenado (se souber trabalhar chocolate use coberturas de melhor qualidade)

400 g de leite condensado

50 g de chocolate ao leite

50 g de chocolate meio amargo

1 colher de chocolate em pó

1 colher de manteiga

chocolate granulado, ou raspas de chocolate, ou pedaços de cookies para enfeitar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria ou em micro-ondas na potência média

Coloque em uma forma para ovo de 500 g, ou em várias fôrmas menores

Leve para a geladeira (não no freezer) e deixe até que o fundo da fôrma fique esbranquiçado

Leve ao fogo o leite condensado com os chocolates, chocolate em pó e manteiga

Mexa até o ponto de brigadeiro mole

Deixe esfriar e recheie as cascas dos ovos

Cubra com chocolate granulado, chocolate ralado ou pedaços de cookies para enfeitar

OVO DE COLHER COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

250g de chocolate ao leite 1 lata de leite condensado 1 colher (sopa) de manteiga sem sal 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de creme de leite 4 colheres (sopa) de granulado

MODO DE PREPARO

Faça o brigadeiro de colher: numa panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e misture. Reserve.

Derreta o chocolate no micro-ondas por 30 segundos. Retire, mexa e repita a operação até ele derreter por completo. Espalhe parte desse chocolate em um dos lados de uma forma para ovo de Páscoa de PVC. Deixe na geladeira, de cabeça para baixo, em cima de um papel toalha ou prato, por 10 minutos. Retire, e faça outra camada de chocolate na forma. Deixe por mais 10 minutos na geladeira, dessa vez virado para cima. Recheio com o brigadeiro frio, cubra com o restante do chocolate derretido e espalhe o granulado por cima. Leve à geladeira por mais 10 minutos.

