

OVOS DE PÁSCOA DE BROWNIE E BRIGADEIRO

OVOS DE PÁSCOA DE BROWNIE

Ingredientes (Ovo de Páscoa): 300g de chocolate meio amargo.

Modo de preparo: Derreter o chocolate e colocar na forma própria para Ovo de Páscoa. Rechear com Brownie picado.

Brownie

Ingredientes: 250g de chocolate meio amargo, 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, ¾ xícara (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de cacau em pó ou chocolate em pó 50%.

Modo de preparo: Derreter o chocolate com a manteiga e deixar esfriar. Bater os ovos, acrescentar o açúcar, a farinha de trigo e o cacau. Colocar a massa em duas formas de 20cm untadas e levar para assar em forno médio até obter uma casquinha.

OVO DE PÁSCOA DE BRIGADEIRO

Ingredientes (Ovo de Páscoa): 300g de chocolate meio amargo.

Modo de preparo: Derreter o chocolate e colocar na forma própria para Ovo de Páscoa. Rechear com brigadeiro.

Brigadeiro

Ingredientes: 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga, ½ caixa de creme de leite, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Modo de preparo: Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar cremoso.