

OVO DE COLHER

Ingredientes (massa): 400g de chocolate meio fracionado.

Recheio: Brigadeiro, Beijinho e crocante de coco.

Modo de preparo: Derreter o chocolate, colocar nas formas próprias para ovo de páscoa. Levar à geladeira até a forma ficar com uma tonalidade opaca. Rechear o ovo.

CROCANTE DE COCO

Ingredientes: 150g de coco ralado seco, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1\2 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Levar ao fogo o coco ralado e ao açúcar até dourar. Acrescentar a manteiga. Tirar do fogo e deixar esfriar.

TRUFA CROCANTE DE COCO

Ingredientes: 300g de chocolate meio amargo (para fazer as casquinhas), 200g de chocolate meio amargo, 1\2 caixa de creme de leite, crocante de coco.

Modo de fazer: Derreter 300g de chocolate meio amargo, fazer as casquinhas e reservar. Derreter 200g de chocolate meio amargo, acrescentar o creme de leite e o crocante de coco. Rechear as casquinhas. Essa trufa também pode ser recheada de beijinho e brigadeiro. A trufa de beijinho pode ser feita da mesma forma, usando o chocolate branco para fazer as casquinhas.