

OVO DE PÁSCOA COM RECHEIO CREMOSO

INGREDIENTES: 400grs de chocolate meio amargo ou ao leite para montagem da casca.

1º. RECHEIO (CROCANTE): 01 pote de 400grs de doce de leite; 100grs de coco seco; 01 xícara de açúcar (para o crocante).

MODO DE PREPARO: Levar ao fogo o açúcar até caramelizar, juntar o coco, mexer rapidamente. Colocar numa forma untada para esfriar e depois triturar.

MONTAGEM: fazer a casca do ovo na forma de silicone, rechear com o doce e o crocante.

2º. RECHEIO (BRIGADEIRO GOURMET): 01 pote de 400grs de doce de leite; ½ xícara de cacau em pó; 200grs de chocolate ao leite derretido (com creme de leite); chocolate granulado.

MODO DE PREPARO: bater o doce de leite com o cacau em pó, o chocolate derretido e o creme de leite até ficar cremoso. Rechear o ovo e colocar o granulado.

PIRULITO COLORIDO

INGREDIENTES: Chocolate branco, corante para chocolate, flocos de arroz.