

OVO DE COLHER SENSACÃO DE MORANGO

Ovo de Chocolate

Ingredientes: ½ kg de chocolate meio amargo.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e colocar na forma própria para ovo. Levar a geladeira. Desenformar e rechear.

Recheio de morango

Ingredientes: 250g de chocolate branco, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite condensado, 1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango, 100g de chantilly batido.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o leite condensado e o pó para sorvete. Adicionar o chantilly batido e misturar bem. Levar à geladeira para descansar e rechear a casca do ovo.

Recheio de chocolate

Ingredientes: 250g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite condensado, 100g de chantilly batido.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e o leite condensado. Adicionar o chantilly batido e misturar bem. Levar à geladeira para descansar e rechear a casca do ovo.

