



Receita: Ovo de Páscoa Divertido Paçoquita

Se não for pra arrasar na decoração dos ovos de Páscoa eu nem faço. Se você também é dessas, então vai adorar essa nossa receita Ovo de Páscoa Divertido Paçoquita que fica delicioso, crocante e cheio de personalidade. Confira o passo a passo:

OVO

300g de chocolate ao leite

10 Paçoquitas Crocantes

Bombons

200g de chocolate ao leite

15 Paçoquitas Rolha?

½ lata de leite condensado

Decoração

200g de chocolate branco

100g de chocolate ao leite

Corante alimentício amarelo para chocolate

Pasta Americana branca e preta

MODO DE PREPARO

Vamos separar por partes para ficar mais fácil fazer a receita.

E a primeira coisa que você pode fazer é o ovo. Derreta o chocolate ao

leite e esfarele as Paçoquitas Crocantes, mexendo bem. Espalhe nas formas de ovos de Páscoa da sua escolha e leve para a geladeira por, aproximadamente, 1 hora ou até que fique firme.

Enquanto isso, você já pode deixar pronto os bombons que irão dentro. Para isso, amasse bem as Paçoquitas Rolha e adicione o leite condensado. Misture até formar uma massa bem macia, deixe descansar e faça pequenos bombons. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas com cuidado para não queimar, espalhe por cima dos bombons e deixe secar.

Agora é hora de soltar a criatividade para a decoração. Derreta o chocolate branco e adicione o corante alimentício amarelo para chocolate. Separe uma pequena parte, coloque em uma manga de confeitar e decore os bombons. Com a outra parte do chocolate derretido, banhe o ovo completamente e reserve.

Abra a pasta americana com ajuda de um pouco de amido de milho. Modele os olhinhos e cole sobre o ovo com a ajuda de um pouco de chocolate derretido.?

?Após terminar a decoração, coloque os bombons no meio da outra parte do ovo, junte as duas partes utilizando novamente o chocolate derretido e prontinho, está feito a alegria do pessoal.