



Receita: Receita de Halloween - Caveira de Paçoquita

Deus me livre, mas quem me dera ganhar uma caveira deliciosa dessa. Gizus! Confira a receita com Paçoquita que, além de ser simples de fazer, vai fazer um sucesso assustador no seu Halloween. Eu duvido que vai ter capaz de não querer pelo menos um pedacinho dessa delícia.

Ingredientes

Caveira

300g de chocolate branco picado

Recheio

1 pote de Paçoquita Cremosa com Chocolate

Morangos picados ou outras frutas que desejar (o quanto baste)

Calda

300g de chocolate branco picado

Corante alimentício vermelho

½ caixa de creme de leite

Decoração?

10 Paçoquitas crocantes

Utensílio

Forma de caveira de silicone

Modo de preparo

Caveira

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Espalhe por toda a lateral das forminhas, retirando o excesso. Leve à geladeira até secar e ficar firme. Recheie com a Paçoquita Cremosa com Chocolate e desenforme com cuidado. Faça mais uma metade da caveira e adicione os morangos picados na quantidade que desejar. Passe uma pequena quantidade de chocolate derretido em volta de uma das partes da caveira e junte com a outra. Você pode fazer quantas desejar para compor o prato.

Calda

Derreta o restante do chocolate branco, adicione o creme de leite e o corante vermelho, misturando bem.

Montagem

Antes de colocar no prato ou recipiente que será servido, esfarele as Paçoquitas crocantes para dar um ar sombrio à decoração. Sirva a caveira recheada e, com a calda ainda quente, jogue por cima. Prontinho, é só se deliciar.