

Receita: Receita de Ovo de Páscoa com Paçoquita

Até o coelhinho da Páscoa se rendeu aos encantos a tanta delícia e cremosidade. Confira essa receita de Ovo de Páscoa recheado com muita Paçoquita.

INGREDIENTES

Casquinha do Ovo:

400g chocolate ao leite ou meio amargo?

1 pote (350g) Paçoquita Rolha para esfarelar?

Recheio:

1 pote (350g) de Paçoquita Cremosa

Chocolate derretido

MODO DE PREPARO

O primeiro passo é derreter o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Com ele totalmente derretido, faça a primeira camada na forma. A dica é dar pequenas batidinhas para que não fique bolinhas de ar na massa. Vire a forma de ponta cabeça sobre uma bandeja forrada com papel manteiga para escorrer o excesso e leve ao congelador por 15 minutos.

Retire a forma do congelador e repita todo o processo.

Depois de ficar mais 10 minutos no congelador é hora de desenformar com cuidado para não quebrar e rechear.? Aplique generosas colheres de Paçoquita Cremosa Tradicional, cubra as laterais com uma camada de chocolate derretido e finalize com Paçoquita rolha esfarelada e

chocolate derretido por cima.?

Você pode embrulhar o Ovo de Paçoquita para presentear alguém. Fica um ahazo!