



Receita: Receita Ovo de Páscoa Recheado

Quem disse que Páscoa o que impera é só o chocolate? Não não ni não não.

Dá só uma olhadinha nessa receita de Ovo de Páscoa Recheado pra comer de colher que o Quito trouxe pra galera.

INGREDIENTES

Ovo

400g de chocolate meio amargo

5 Paçoquitas rolha

Recheio

300g de cream cheese gelado

½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

1 xícara (chá) de creme de leite fresco e gelado

150g de café solúvel

1 pacote de gelatina sem sabor

8 Paçoquitas rolha

Finalização

Paçoquita rolha esfarelada

UTENSÍLIO

Forma para ovo de páscoa

MODO DE PREPARO

Para fazer a casca do ovo, derreta o chocolate no micro-ondas em potência alta, de 30 em 30 segundos, misturando a cada intervalo até que derreta por completo. Faça a primeira camada de chocolate na forma, espalhe um pouco de Paçoquita esfarelada e leve ao congelador por 15 minutos. A dica é colocar a forma com a boca virada para baixo sobre uma bandeja, assim o excesso de chocolate vai escorrer. Retire a forma do congelador e repita o processo até atingir a espessura desejada. Lembre-se que não pode ser muito fina, pois vamos rechear e vai pesar.