



Sobremesas

Receitas de Chocolate

Ovos de Chocolate para a Páscoa

40 min.

Fácil

Económico

10 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate 53% CACAU NESTLÉ SOBREMESAS

Informação nutricional

Energia	137,3 kcal	7%*
Proteínas	1,2 g	2%*
Lípidos	8,7 g	12%*
Hidratos de Carbono	12,7 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Derrete o Chocolate 53% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS em banho maria ou no micro-ondas.
- 2 Distribui o Chocolate 53% Cacau NESTLÉ SOBREMESAS derretido em moldes para ovos. Dá uns toques nos moldes, com cuidado, de forma a eliminar as bolhas de ar que se possam ter formado.
- 3 Vira os moldes ao contrário sobre um tabuleiro por forma a retirar o excesso de chocolate e ficando no molde apenas uma fina de camada de chocolate. Verte o chocolate que sobrou para uma tigela.
- 4 Leva ao frigorífico durante 30-35 minutos até que o chocolate solidifique por completo.
- 5 Caso o chocolate da tigela tenha esfriado e esteja demasiado sólido, leva ao micro-ondas durante uns segundos.
- 6 Retira os moldes dos ovos do frigorífico e com um pincel molhado no chocolate da tigela pincela novas camadas de chocolate.

- 7 Deixa arrefecer novamente no frigorífico até que o chocolate volte a solidificar.
- 8 Retira os moldes do frigorífico e com a ajuda de uma espátula alisa a superfície dos ovos.
- 9 Dá golpes secos de forma a que os ovos caiam com cuidado sobre um tabuleiro ou papel de forno. Se preferires utiliza moldes de silicone.
- 10 Para juntar as duas metades dos ovos podes fazê-lo de duas maneiras diferentes, utilizando um saco de pasteleiro ou com calor. (1) Com saco de pasteleiro: derrete um pouco de chocolate e coloca-o num saco de pasteleiro. Usa luvas descartáveis para a manipulação de alimentos. Numa das metades dos ovos coloca um pouco de chocolate sobre toda a superfície da borda. Junta as duas partes e leva ao frigorífico. (2) Com calor: Aquece uma frigideira. Quando estiver quente, encosta as bordas das duas metades do ovo no fundo da mesma e junta-as rapidamente.
- 11 Em ambos os processos é aconselhável não maneres durante muito tempo os ovos nas mãos, para evitar que derretam.
- 12 Quando as duas partes dos ovos unirem, retira o excesso de chocolate que se possa ter formado na junção, com a ajuda de uma espátula ou palito.
- 13 Reserva no frigorífico até ao momento de servir.