

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Ovo de Páscoa

30 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

2 latas de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

100 g sobras de bolo

Informação nutricional

Energia	667,9 kcal	33%*
Proteínas	11,0 g	22%*
Lípidos	25,0 g	36%*
Hidratos de Carbono	98,6 g	38%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate em banho maria, nunca deixando a temperatura ultrapassar os 50º.
2. Despejar o chocolate na bancada da cozinha e, com a ajuda de 2 espátulas, mexer o chocolate até este atingir os 28º.
3. Com um pincel, pincelar toda a superfície da forma, eliminando os excessos das bordas, com a ajuda de uma espátula.
4. Virar ao contrário para cima de uma folha de papel vegetal e levar ao frigorífico até endurecer.
5. Voltar a pincelar toda a superfície com chocolate e levar novamente ao frio.
6. Quando estiver sólido, soltar da forma com cuidado e voltar a colocar dentro do molde, apenas para o rechear.

7 Encher o fundo com leite condensado cozido, assim como as laterais internas.

8 Entretanto, cortar as fatias de bolo com o formato do ovo e enche-lo.

9 Colocar leite condensado cozido dentro do saco de pasteleiro e decorar toda a superfície. Se gostar, pode ainda decorar com confeitos, açúcar colorido ou amêndoas de Páscoa. Nota: Para fazer esta receita é necessário uma forma em acrílico para fazer o ovo de Páscoa, um saco de pasteleiro com um bico pequeno frisado e um termómetro de culinária.