

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Cestinha de Ovos

60 min. | Médio | Económico | 12 doses

Ingredientes

5 tabletes de Chocolate Preto 44% NESTLÉ Sobremesas
1 chávena de chá de Leite Condensado NESTLÉ
2 c. de sopa de conhaque
2 chávenas de chá de coco ralado
130 g de chocolate granulado
1 chávena de chá de amendoim

Informação nutricional

Energia	840,0 kcal	42%*
Proteínas	12,0 g	24%*
Lípidos	55,3 g	79%*
Hidratos de Carbono	65,8 g	25%*

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

Preparação

1. PARA O RECHEIO: Em banho maria derreta o leite condensado com duas tabletes e meia de chocolate picado. Quando estiver completamente derretido junte o conhaque.
2. Divida o preparado anterior em dois recipientes: num adicione o coco ralado e no outro não acrescente nada. Cubra com película aderente e leve-os ao frigorífico até ficarem com uma consistência firme.
3. PARA O OVO GRANDE (750g): Derreta as restantes tabletes de chocolate em banho maria. Verta o preparado no molde do ovo até metade e gire-o de seguida, para distribuir o chocolate por toda a superfície. Leve o ovo ao frigorífico durante alguns minutos virado para cima. Repita este processo mais duas vezes, tendo o cuidado de espalhar o chocolate de forma uniforme.
4. Retire o excesso de chocolate nas bordas com uma espátula. Leve-o de volta ao frigorífico com o molde virado para cima até que o chocolate fique firme. Vire o molde para baixo e espere que fique opaco.
5. PARA OS OVOS PEQUENOS (50g): Com um pincel, faça uma primeira camada de chocolate nos moldes e leve-os ao frigorífico com a cavidade virada para cima por alguns segundos até secar. Repita este procedimento mais uma vez para que os ovos fiquem com a espessura adequada para rechear.

6 RECHEAR OS OVOS PEQUENOS: Utilizando as costas de uma colher pequena, espalhe o recheio por toda a superfície do molde de chocolate, deixando 1 cm das bordas sem recheio para fixar melhor a última camada de chocolate. Preencha os moldes com os dois tipos de recheio e leve-os ao frigorífico por cerca de 5 minutos.

7 FINALIZAR OS OVINHOS: Espalhe o chocolate restante por toda a superfície dos recheios, cobrindo-os completamente. Raspe os moldes com uma espátula, formando uma borda mais grossa, e volte a colocar no frigorífico até que o chocolate fique firme.

8 Com a cavidade voltada para baixo, espalhe (com o auxílio de um pincel) uma fina camada de chocolate em cada metade dos ovinhos e passe, logo de seguida, os ovinhos no chocolate granulado e no amendoim picado. Deixe-os secar, passe rapidamente cada uma das metades numa placa de alumínio aquecida para derreter levemente o chocolate, una-as em pares e deixe-as secar.

9 MONTAGEM: Coloque a metade do ovo de 750 g com a cavidade voltada para cima. Acomode os ovinhos de variados sabores sobre a casca de 750 g como se fosse uma cesta, embale-a com papel celofane transparente e finalize com um laço de fita.