



Sobremesas Chocolate

Ovos de Chocolate para a Páscoa

🕒 40 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 10 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ SOBREMESAS

Informação nutricional

Energia	148,8 kcal	7%*
Proteínas	2,3 g	5%*
Lípidos	11,3 g	16%*
Hidratos de Carbono	8,1 g	3%*

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

Preparação

- 1 Derreta o Chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS em banho maria ou no micro-ondas.

- 2 Distribua o chocolate Preto 44% NESTLÉ SOBREMESAS derretido em moldes para ovos. Dê uns toques nos moldes, com cuidado, de forma a eliminar as bolhas de ar que se possam ter formado.
- 3 Vire 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. Verta o chocolate que sobrou para uma tigela.
- 4 Leve 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, leve ao micro-ondas durante uns segundos.
- 6 Retire os moldes dos ovos do frigorífico e com um pincel molhado no chocolate da tigela pincele novas camadas de chocolate.
- 7 Deixe arrefecer novamente no frigorífico até que o chocolate volte a solidificar.
- 8 Retire os moldes do frigorífico e com a ajuda de uma espátula alise a superfície dos ovos.
- 9 Dê golpes secos de forma a que os ovos caiam com cuidado sobre um tabuleiro ou papel de forno. Se preferir utilize moldes de silicone.
- 10 Para juntar as duas metades dos ovos pode fazê-lo de duas maneiras diferentes, utilizando um saco de pasteleiro ou com calor. (1) Com saco de pasteleiro: derreta um pouco de chocolate e coloque-o num saco de pasteleiro. Use luvas descartáveis para a manipulação de alimentos. Numa das metades do ovos coloque um pouco de chocolate sobre toda a superfície da borda. Junte as duas partes e leve ao frigorífico. (2) Com calor: Aqueça uma frigideira. Quando estiver quente, encoste as bordas das duas metades do ovo no fundo da mesma e junte-as rapidamente.
- 11 Em ambos os processos é aconselhável não manter durante muito tempo os ovos nas mãos, para evitar que derretam.
- 12 Quando as duas partes dos ovos unirem, retire o excesso de chocolate que se possa ter formado na junção, com a ajuda de uma espátula ou palito.
- 13 Reserve no frigorífico até ao momento de servir.