

ATIVIDADES EM FAMÍLIA: OVOS DA PÁSCOA

Nesta Páscoa arregacem as mangas e chamem a família para a cozinha pois vamos ensinar-vos a preparar ovos de chocolate mais saudáveis, caseiros e saborosos. Para isso vão precisar de:

- 1 tablete de Chocolate 70% cacau.
- Formas de ovo - caso não tenham, usem colheres de sopa.
- Os seus *toppings* preferidos, como frutas ou frutos secos sem sal adicionado.

- 1 **Derretam o chocolate.** Coloquem o chocolate em pedaços numa tigela e derretam-no em banho-maria.
- 2 **Preparem as formas.** Coloquem as formas de ovo em cima de um tabuleiro para levar ao congelador. Não têm formas? Podem sempre usar colheres de sopa!
- 3 Agora vem a parte divertida! **Preenham as forma** com o chocolate derretido sem encher até ao topo. Deixem espaço para os *toppings*.
- 4 **Hora dos toppings.** De seguida coloquem os *toppings* que mais gostam em cada ovo, podem fazer diferentes combinações!
- 5 Coloquem o tabuleiro no **congelador** durante 30 minutos ou até o chocolate solidificar.

