



Receita de Ovos de Páscoa

Ingredientes:

125 g de chocolate branco
125 g de chocolate amargo
1/2 tablete de chocolate para derreter
cacau em pó
1/2 chávena (chá) de natas
1/2 chávena de coco ralado
150 g de icing sugar
50 g de manteiga sem sal
1 laranja

Preparação:

Comece de véspera, preparando uma mistura com 25 g de açúcar e a mesma quantidade de manteiga. Junte 2 colheres de sopa de natas e o chocolate branco derretido.

Numa taça à parte, misture o chocolate amargo com as restantes natas, o restante icing sugar, a que juntou raspa e sumo de laranja, e a restante manteiga. Coloque as duas taças no frigorífico, de um dia para o outro. Estando a massa bem dura, molde pequenos ovos com cada uma das duas massas.

Derreta o chocolate e passe por ele alguns dos ovos. Antes de secarem completamente, passe-os de novo, por coco ralado. Passe parte dos ovos de chocolate negro por açúcar.

Junte um pouco de cacau em pó com açúcar e passe os restantes ovos por esta mistura.

Obterá assim, ovos de 3 tons e sabores diferentes, embora todos de chocolate.

Receita para 8 pessoas

Tempo de Preparação - 1h

Ninguém vai resistir!