

OVO DE COLHER: DOCE DE LEITE COM PAÇOCA

INGREDIENTES

CASQUINHA

250 g de chocolate ao leite ou meio amargo

OBS: quantidade de chocolate para 1 casquinha

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

1 lata de leite condensado

400g de doce de leite de boa qualidade

1 colher de manteiga

OBS: o recheio dá para rechear de 2 a 3 casquinhas.

Paçocas à gosto

1 forminha para ovo de Páscoa

OBS: a referência é uma forma de silicone de 350g

MODO DE PREPARO

CASQUINHA

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas de 30 em 30 segundos.

OBS: Se for em banho-maria não deixe a água ferver completamente, quando estiver levantando bolhas, já está na temperatura certa.

Assim que o chocolate derreter por completo, é preciso dar o choque térmico, então coloque o recipiente com o chocolate derretido em uma vasilha com água em temperatura ambiente e mexa sem parar. Se não tiver termômetro, coloque um pouco do chocolate nos lábios, se sentir que ele está gelado, já está na temperatura certa.

OBS: Se você usar chocolate fracionado, não precisará dar o choque térmico.

Se você utilizar a forma com acetato de silicone, apenas coloque o chocolate, a parte de silicone e a outra parte de plástico e leve à geladeira até ficar fosco e desgrudar completamente.

Se você usar a forma simples, você passa uma camada de chocolate, leve à geladeira e, depois, passe outra camada. Se quiser uma casca bem grossa, passe 3 camadas.

RECHEIO

Em uma panela, adicione o doce de leite, o leite condensado e a manteiga e mexa muito bem fora do fogo.

Em seguida, leve em fogo de médio para baixo e mecha muito bem até desgrudar do fundo da panela.

OBS: Deixe esfriar completamente antes de rechear o ovo, se quiser faça o recheio de um dia para o outro e deixe esfriar fora da geladeira.

MONTAGEM

Desenforme a casquinha de chocolate.

Coloque uma pequena quantidade de paçoca esfarelada no fundo do ovo e, em seguida, coloque uma camada do brigadeiro de doce de leite.

Vá intercalando o recheio com a paçoca esfarelada até que complete toda a casquinha do ovo.

A decoração é totalmente opcional, podendo ser finalizada com paçocas esfareladas ou com outra decoração de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13855-ovo-de-colher-doce-de-leite-com-pacoca.html>