

OVO DE CHOCOLATE RECHEADO COM PALETAS E COBERTO COM CALDA DE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

OVO DE PÁSCOA:

Ovo de páscoa: 2 formas para ovo de páscoa de 150 g
2 barras 170 g de chocolate (ao leite ou meio amargo)

PALETA:

Paleta: 2 paletas no sabor de sua preferência (brigadeiro, trufada de chocolate ou chocolate belga)

CARAMELO SALGADO:

Caramelo salgado: 1 xícara de açúcar
1 colher chá de manteiga
1 caixa de creme de leite
1 colher café de flor de sal

MODO DE PREPARO

OVO DE PÁSCOA:

Ovo de páscoa: Pique o chocolate em pedaços e leve ao micro-ondas para derreter em potência mínima. Derreta completamente, até sumirem os pequenos pedaços. Verifique a temperatura com um termômetro, o chocolate deve estar em 28°C. Comece a preencher as cascas. Deixe na geladeira por 15 minutos.

PALETA:

Paleta: Deixe fora do freezer por 10 minutos antes de rechear a casca de chocolate. Tire do palito e amasse até ficar cremosa. Se derreter muito volte para o freezer por alguns instantes.

CARAMELO SALGADO:

Caramelo salgado: Coloque o açúcar em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo baixo para derreter. Assim que chegar à cor de caramelo, acrescente a colher de manteiga e mexa vigorosamente. Tire do fogo e acrescente o creme de leite (ele empelota na hora, mas siga mexendo até ficar liso).

Tire do fogo e deixe esfriar.

Só então acrescente a flor de sal.

MONTAGEM:

Montagem:Recheie as duas partes dos ovos de chocolate com o creme feito com as paletas.

Você pode mesclar os sabores para um resultado diferente.

Coloque em um bowl ou prato fundo e sirva com a calda de caramelo salgado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29098-ovo-de-chocolate-recheado-com-paletas-e-coberto-com-calda-de-caramelo-salgado.html>