

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>