

OVO DA PÁSCOA TRUFADO

INGREDIENTES

PARA O OVO:

Para o ovo: 500 g barra de chocolate amargo

500 g barra de chocolate ao leite

uma forma de ovo (silicone é o melhor)

1 pincel

RECHEIO DE GANACHE:

Recheio de ganache: 2 latas de leite moça

2 latas de creme de leite sem soro

achocolatado (quantidade que achar melhor para fazer o seu brigadeiro)

MODO DE PREPARO

Primeiramente você irá derreter as barras de chocolate juntas. Você poderá derreter em banho-maria ou no micro-ondas.

Lembrando que em banho-maria não deixe de mexer e jamais esqueça ela no fogo.

Assim que derreter a maior parte do chocolate, pode apagar o fogo e mexer que irá derreter numa temperatura ideal por completo.

Micro-ondas, de um e um minutos tirando para mexer.

Assim que estiver derretido o chocolate, passe uma camada média na forma de ovo, leve para a geladeira, ficou firme, retire e passe outra camada, pode ser fina (ou mais grossa, a sua escolha) leve novamente a geladeira.

Enquanto isso vamos fazer o ganache.

Faça o seu brigadeiro normal.

Assim que ficou pronto, ainda na panela, acrescente as duas latas de creme de leite de preferência sem o soro.

Mexa bem, até ficar incorporado, leve à geladeira até gelar.

Quando o ovo estiver durinho, passe com uma colher o ganache por dentro dele envolta, cobrindo ele todinho, passe outra camada de chocolate derretido, para deixa-lo trufado.

Leve novamente para a geladeira. Até endurecer novamente.

Pronto!

Quem tiver dificuldade de tirar o ovo na forma, eu tenho um truque de ferver água quente e colocar a forma por no máximo 10 segundos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34060-ovo-da-pascoa-trufado.html>