

OVO DE COLHER

INGREDIENTES

500 g de chocolate ao leite fracionado ou nobre

2 pacotes de barras de chocolate recheadas

2 barras de chocolate branco

1 creme de leite

Forma de ovo qualquer tamanho

MODO DE PREPARO

Comece derretendo 300g de seu chocolate nobre ou fracionado em banho

Se seu chocolate for fracionado, não precisa fazer a temperagem

Se sua forma de ovo de páscoa possuir 3 partes, adicione o chocolate até a marca indicada, coloque a parte de silicone e a outra de acetato por cima

Se sua forma possuir apenas uma parte, faça uma camada de chocolate, leve ao freezer por 5 minutos e repita o processo, certificando

Leve ao freezer pelo menos 2 horas

Derreta o resto de seu chocolate ao leite em banho

Faça isso também com o apenas uma barra do chocolate branco e misture com 100g de creme de leite

Reserve

Coloque todo o ganache preto no ovo

Use sua criatividade para decorar, coloque as barrinhas de Kinder Bueno e enfeite com raspas de chocolate preto e branco

Para saber se o seu chocolate atingiu a temperatura ideal de 28°, basta colocar um pouco do chocolate em seu pulso ou nos lábios inferiores, você vai sentir uma sensação como se fosse uma colher tocando a pele

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5535-ovo-de-colher.html>