

Ovos da páscoa de chocolate



Ingredientes: 500 grama de chocolate negro
50 mililitro de leite

Instruções de preparação:

Quebrar a barra de chocolate em lascas. Para derreter o chocolate, levar ao microondas por 3 minutos na potência alta, junto com o leite. Pausar a cada minuto e mexer bem. Assim, o chocolate derreterá por igual. Depois de derretido, despeje o chocolate no mármore e, com a espátula faça movimentos de vai-e-vem para esfriar. Quando o chocolate estiver frio, volte com ele para o pirex. Ele está na temperatura certa para começar a ser trabalhado. Com o auxílio da colher, vá despejando o chocolate no molde. Use a parte de trás da colher para espalhar o chocolate uniformemente. Escorra o excesso de chocolate do molde. Limpe as bordas com a espátula e leve à esfriar. Depois de 1 minuto, tire da geladeira e passe outra camada de chocolate. Repita a operação até que o ovo esteja na espessura desejada. A última camada deve ficar 3 minutos na geladeira. Passados os 3 minutos, tire os moldes do frio. O chocolate está seco quando a forma ficar com o fundo transparente. Antes de desenformar, limpe com uma faca o chocolate que estiver escorrido na borda do molde. Faça uma leve pressão no fundo do molde para que o chocolate se solte. Por fim, com cuidado, retire as sobras para deixar a borda bem lisa. Reserve. Repita a operação para a próxima metade do ovo. Quando estiver concluído, junte as duas partes, colando-as com a ajuda do calor. Se preferir, recheie o ovo com o seu recheio favorito.

Sugestões Adicionais: