

Ingredientes

Montagem

Biscoitos de leite maltado ou a gosto
Cascas de ovos de chocolate
Creme trufado
Doce de leite pastoso (opcional)
Formas de silicone ou acetato no formato desejado

Cascas de chocolate

600 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite (temperado)

Creme trufado

300 gramas de chocolate ao leite
150 gramas de creme de leite UHT
6 biscoitos de leite maltado bem picados
4 colheres das de sopa de Ovomaltine flocos grandes

Decoração

Biscoitos de leite maltado ou a gosto.

Modo de preparo

Cascas de chocolate

Derreta o chocolate conforme instruções do fabricante. Faça a temperagem do chocolate e utilize na montagem.

Creme trufado

Misture bem o creme de leite com o chocolate e leve ao fogo em banho maria misturando até que esteja totalmente homogêneo. Misture bem, deixe esfriar, acrescente o ovomaltine, os biscoitos e utilize na montagem.

Montagem do ovo

Leve a forma escolhida para gelar por aproximadamente 40 minutos. Seque bem a forma para tirar qualquer umidade. Despeje o chocolate já temperado nas formas e espalhe por toda lateral, escorra o excesso e faça a casca do ovo. Cubra a forma com papel alumínio e leve para gelar deixando a forma com a boca virada para baixo por aproximadamente 20 minutos.

Inicie a montagem do ovo com uma farta camada de creme trufado, pequenas porções de doce de leite e finalize com uma fina camada de creme trufado. Desenforme os ovos e deixe descansar em temperatura ambiente (18 a 20 °C) por aproximadamente 6 horas. Embale os ovos em embalagens próprias e decore a gosto com os biscoitos.

Dicas

Desenforme os ovos utilizando luvas descartáveis para não deixar marcas no chocolate. Se preferir compre as cascas de ovos de chocolate já prontas isso economizará tempo.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br