

## Receita de Brownie (para cascas de Ovo Brownie)

Ingredientes:

- \* 170 g de margarina
- \* 250 g de chocolate meio amargo
- \* 40 g de cacau em pó
- \* 270 g de açúcar
- \* 50 g de farinha de trigo
- \* 5 ovos
- \* 35 g de xerém de castanha ou de amendoim

Modo de Preparo:

Corte o chocolate meio amargo em pedaços pequenos e derreta.

2. Derreta a margarina sem deixar ferver e misture com o chocolate derretido.
3. Em uma tigela, misture a farinha de trigo e o cacau em pó. Peneire e misture no chocolate derretido com a margarina.
4. Misture também o açúcar e o xerém.
5. Bata os ovos levemente com um garfo;
6. Despeje na massa e misture bem.
7. Despeje numa forma untada com margarina e farinha de trigo, ou margarina e cacau em pó ou forrada com um papel manteiga.
8. Coloque no forno médio preaquecido 180°C por 25 – 30 minutos.

Finalização do Ovo Brownie

Para moldar as cascas, deixe o Brownie descansando em local fresco de um dia para o outro.

Corte o brownie, um formato de cerca de 1,5 cm a mais do tamanho da forma de ovo de páscoa que irá fazer.

Vire a parte com casquinha para dentro da forma e aperte com os dedos para ficar no formato.

Para deixar a casquinha com mais estrutura derreta um pouco de chocolate e passe com um pincel na parte interna e espere secar. Tá pronta!

É só retirar da forma e colocar o recheio da sua preferência.

## **Recheio - Brigadeiro**

- \* 2 caixinhas de leite condensado
- \* 2 caixinhas de creme de leite
- \* 100 g de chocolate meio amargo (em barra)
- \* 50g de chocolate em pó
- \* 14g de farinha de trigo
- \* 10 g de manteiga / margarina

### **MODO DE PREPARO:**

Misturar todos os ingredientes antes de ir ao fogo. Mexer em chama média/baixa até que ganhe ponto.

## **Receita do bolo de cenoura (para rechear ovo de colher)**

### **INGREDIENTES:**

- \* 3 Ovos
- \* 260g de Açúcar Refinado
- \* 200g de Margarina
- \* 250ml de Leite
- \* 300g de Farinha de Trigo
- \* 220g de Cenoura
- \* 15g de Fermento Químico
- \* 1g de Sal

### **MODO DE PREPARO:**

- \* Bater no liquidificador a cenoura com o leite e

**RESERVAR.**

- \* Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte e enfarinhe uma forma.
- \* Na batedeira, coloque a margarina e o açúcar e bata até obter um creme homogêneo.
- \* Em seguida, vá adicionando os ovos, um a um.

Depois de obter um creme bem homogêneo, desligue a batedeira.

- \* Obs.: Misture a farinha de trigo junto ao fermento e

peneire. Em seguida, adicione à massa, mexendo delicadamente com um fouet, alternando com a cenoura batida com leite.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Asse em forno médio 180°C, preaquecido, por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado.

### **Montagem do OVO DE COLHER COM BOLO DE CENOURA**

Para preparar a casquinha de chocolate derreta o chocolate;

Sempre de 30 em 30 segundos no micro-ondas para ele não queimar ou pode fazer no banho maria;

Se estiver utilizando um chocolate nobre faça a técnica de temperagem;

Quando o chocolate estiver homogêneo coloque em uma forma de ovo de páscoa

Preencha até a marcação;

Coloque as outras partes da forma;

Leve à geladeira por cerca de 10 minutos ou até as forminhas ficarem esbranquiçadas;

Desenforme;

Quando o recheio já estiver em temperatura ambiente você já pode iniciar a montagem do seu Ovo de Páscoa;

Passa uma fina camada de brigadeiro na parte interna de seu ovo;

Corte fatias finas de bolo de cenoura;

Para ficar mais fácil você pode ir cortando o seu bolo de cenoura em pedaços menores para preencher toda a casca;

Faça mais uma camada de brigadeiro;

E mais uma camada de bolo de cenoura;

Coloque mais uma camada de brigadeiro e já acerte o seu ovo, deixando ele mais retinho;

Finalize com os flocos de chocolate crocante por toda a parte de cima ou o confeito da sua preferência.

## Receita do Pudim 🍮 (para o recheio do Ovo Pudim)

Ingredientes:

395g Leite condensado

1cx creme de leite

395g leite líquido

3 colheres de sopa cheia leite em pó

15g gelatina

Modo de preparo:

Bate no liquidificador por uns 2min. O leite condensado, creme de leite e o leite em pó. Acrescentar a gelatina em fio (hidratada em um pouco de água), envolver essa mistura ao leite líquido. Colocar no ovo de pascoa e deixar na geladeira até firmar.

Depois decorar com calda fria de açúcar.

Para calda:

\* 500 g de açúcar

\* 300 ml de água

Levar ao fogo até dar ponto de calda.