



OVO DE PÁSCOA RECHEADO COM DOCE DE BANANA

Ingredientes:

12 bananas nanicas
2 xícaras de açúcar
2 limões
250g de chocolate ao leite
250g de chocolate meio amargo
Forma para ovos de chocolate

Modo de preparo:

1º passo – Doce de Banana

Em uma panela com fundo grosso, coloque o açúcar para caramelar. Quando estiver da cor de caramelo, coloque as bananas cortadas em rodela e acrescente o suco dos dois limões. Mexa bem. Abaixar o fogo e deixe que apure.

O ponto exato é quando o doce estiver bem firme. Quando esfriar ele endurecerá mais.

2º passo – Ovo de Chocolate

Rale o chocolate e leve-o em banho maria para derreter. Quando estiver derretido, bata com uma espátula até esfriar.

Espalhe o chocolate derretido nas duas metades da forma e leve-os à geladeira por 5 min. Coloque o doce de banana em cima da camada de chocolate e passe outra camada de chocolate por cima.

Coloque na geladeira novamente.

Quando ele estiver totalmente frio, embrulhe o ovo. Ele estará pronto para ser saboreado.

Observações:

- Quanto mais camadas de chocolate forem feitas, mais pesado ficará o ovo.
- Caso o chocolate derretido comece a endurecer, volte-o ao banho maria.
- Usando este mesmo chocolate, você também poderá fazer bombons para serem colocados no ovo.

Transformando idéias em sabor.

Av. Rebouças, 2.970 - Pinheiros (próx. Av. Faria Lima)

CEP: 05402-500 - São Paulo - SP

11 3813.6898 - 11 3815.8124

NEXTEL 11 7807.6159 ID 22423*1

naturiche.com.br