

Delícias de Páscoa

A confeitadora e entrevistada desta edição Danielle Neves, a Dani Formigueiro, divide conosco duas receitas simples e deliciosas para adoçar a sua Páscoa. Confira!

OVO BOMBOM DE MORANGO

Ingredientes

- Para a casca, 140g. de chocolate ao leite ou meio amargo
- ½ caixa de leite condensado
- ¼ xícara de creme de leite
- 60 g. de chocolate meio amargo ou ao leite
- 90 g. de creme de leite
- Morangos frescos

Modo de preparo

Leve o leite condensado e o creme de leite ao fogo e mexa bem.

Desligue o fogo logo antes do ponto de brigadeiro (depois que levantar fervura deixe por mais aproximadamente 5 minutos). Deixe esfriar.

Para fazer a ganache misture o creme de leite e o chocolate em banho maria até que ele derreta. Reserve.

Para a montagem, espalhe pela casquinha o creme branco. Distribua os morangos em toda a camada seguinte e, por último, uma camada de ganache. Decore com raspas de chocolate e morangos.

OVO MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes

- Para a casca, 140g. de chocolate ao leite ou meio amargo
- ½ xícara de chá de leite condensado
- ¼ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado e coado
- ¼ xícara (chá) de creme de leite (mousse)
- 60 g. de chocolate meio amargo ou ao leite
- 90 g. de creme de leite (ganache)

Modo de preparo

Bata no liquidificador, o creme de leite para o mousse, o suco de maracujá e o creme de leite. Reserve.

Para a ganache, derreta o chocolate, adicione o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.

Para a montagem, espalhe pela casquinha uma camada de ganache e, em seguida, uma de mousse. Decore com o restante da ganache e, se quiser, com um pouco de geléia de maracujá (basta ferver um pouco de polpa da fruta com açúcar e água até dar o ponto).