



EBOOK GRÁTIS

Páscoa

Receitas Maravilhosas

10 RECEITAS PARA
FATURAR NESSA PÁSCOA





ÍNDICE

Receitas Maravilhosas preparou receitas incríveis para fazer em casa, presentear a família os amigos e também fazer uma renda extra na época mais doce do ano.

1- OVO DE COLHER DE BOLO DE CENOURA TRUFADO



INGREDIENTES PARA MASSA

- 120ml ou 1/2 xícara (chá) de óleo de girassol
- 2 ovos
- 150g de cenoura
- 130g ou 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 115g ou 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 10g ou 1 colher de (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Bata em um liquidificador o óleo, os ovos, a cenoura picada e o açúcar. Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e o fermento.
2. Acrescente o batido de cenoura e misture bem.
3. Despeje a massa em uma assadeira retangular forrada com papel manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 160°C por 16 minutos.

Dica: a massa ficará com cerca de 1 cm de altura, caso asse em uma assadeira maior a massa levará mais tempo para assar. Cerca de 30 minutos como um bolo comum. Depois basta cortar a massa em fatias para utilizar na montagem.



INGREDIENTES PARA GANACHE

- 560g ou 2 e $\frac{3}{4}$ de xícaras (chá) de Chocolate ao Leite
- 320g ou 1 e $\frac{1}{2}$ xícaras (chá) de creme de leite
- 40g ou 1/4 de xícara (chá) de manteiga picada

MODO DE PREPARO

1. Aqueça o creme de leite e verta sobre o chocolate ao leite previamente derretido. Misture bem.
2. Adicione a manteiga picada e misture novamente. Reserve até esfriar.

CASCAS E FINALIZAÇÃO

- 600g ou 3 xícaras (chá) de Chocolate Meio Amargo

MODO DE PREPARO

- Derreta e tempere o chocolate seguindo as instruções descritas na embalagem.
- Em uma forma para ovos de Páscoa, faça uma camada com o chocolate derretido e temperado e leve para gelar por 3 minutos. Repita a operação se a casca ficar muito fina.
- Esfarele a massa de cenoura e reserve. Separe um pouco da ganache ao leite para decorar.
- Com o ovo ainda na forma, faça uma camada com a ganache de chocolate ao leite na parte interna do ovo, coloque um pouco da massa de cenoura esfarelada no fundo e então cubra com uma camada da ganache de chocolate ao leite, repita a operação até completar toda a forma.
- Desenforme e decore com a ganache reservada e um pouco da massa de cenoura.



2- OVO DE COLHER DE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

- 800g de chocolate ao leite fracionado derretido

RECHEIO

- 200g de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de leite Ninho®
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro

COBERTURA

- 1 pote de Nutella® (250g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)

MODO DE PREPARO

- Na batedeira, bata a manteiga com o leite em pó até formar um creme liso e homogêneo.
- Sem parar de bater, adicione o leite condensado, até ficar homogêneo. Junte o creme de leite e misture delicadamente com uma colher. Leve à geladeira por 1 hora.
- Pincele o chocolate em duas fôrmas de acetato para ovos de 500g.
- Leve à geladeira por 10 minutos. Retire e repita o procedimento por mais 2 vezes. Desenforme com cuidado e preencha com o creme de leite Ninho®. Reserve na geladeira.
- Na batedeira, bata a Nutella® com o creme de leite e coloque em um saco de confeiteiro com bico pitanga. Cubra a superfície dos ovos, decorando.
- Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

3- BOMBOM CHOKITO CASEIRO



INGREDIENTES

- 1 xícara de açúcar
- 1 lata (395g) de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 xícara de flocos de arroz
- 150g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

1. O preparo é muito simples. Primeiramente em uma panela adicione o açúcar e mexa em fogo baixo por 20 minutos até formar um caramelo bem dourado.
2. Então juntar o leite condensado e mexa bem para incorporar. Logo após junte a manteiga e mexa durante 20 minutos ou até a mistura começar a soltar do fundo da panela. Então reserve para esfriar por 1 hora.
3. Em banho maria, derreter o chocolate meio amargo. Assim que o brigadeiro esfriar, formatar bolinhas, passar nos flocos de arroz e, com o auxílio de um garfo de confeitaria, mergulhar no chocolate derretido. Deixar secar e servir.

4- BOMBOM DE BRIGADEIRO



INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher de sobremesa de manteiga
- 500 g de chocolate de cobertura
- 1 e meia colher de sopa de chocolate em pó
- papel manteiga culinário
- alumínio colorido

MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite condensado com o chocolate e a manteiga ao fogo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela.
2. Deixe esfriar, unte as mãos e faça bolinhas com pequenas porções da massa.
3. Derreta o chocolate em banho-maria, deixe esfriar e mergulhe cada Bolinha no chocolate.
4. Retire-as com garfo, deixe escorrer o excesso e coloque sobre um papel manteiga até o chocolate endurecer.
5. Embale em alumínio próprio para bombons

5- BOMBOM PRESTÍGIO



INGREDIENTES

- 200 gramas de coco ralado (sem açúcar)
- 200 gramas de chocolate ao leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. O primeiro passo para fazer esse delicioso bombom de coco e chocolate é preparar o recheio. Para isso, em uma vasilha misture o coco, o leite condensado e o leite em pó, até obter uma massa compacta e fácil de modelar.
2. **Dica:** Se a massa do recheio ficar meio líquida, acrescente mais um pouco de leite em pó.
3. Modele bolinhas ou barrinhas com essa massa, coloque em um tabuleiro e reserve na geladeira, para firmar.
4. O passo seguinte dessa receita de bombom prestígio fácil é partir o chocolate em pedaços e levar a derreter no microondas em potência máxima, de 30 em 30 segundos, parando para mexer.
5. Deixe que o chocolate esfrie um pouco e, em seguida, mergulhe as bolinhas ou barrinhas de coco nele, uma por uma, até envolver bem. Coloque em um tabuleiro com papel manteiga e reserve na geladeira por, no mínimo, 1 hora.
6. **Dica:** Também pode usar forminhas de bombom para fazer esse bombom!
7. Após o passo anterior, seu bombom prestígio caseiro está pronto!

6- BOMBOM SONHO DE VALSA CASEIRO



INGREDIENTES

- 200 gramas de pasta de amendoim gelada
- 300 gramas de chocolate fracionado
- 15ml de óleo de coco

MODO DE PREPARO

1. Com a pasta de amendoim consistente (deixe na geladeira), pegue pequenas porções e molde em formato de bolinhas de cerca de 25 gramas cada.
2. Disponha em uma forma e leve para o congelador por cerca de 2 horas.
3. Derreta o chocolate com o óleo de coco em banho-maria e misture bem.
4. Banhe as bolinhas de pasta de amendoim com o chocolate, retire o excesso e leve para a geladeira por 1 hora.
5. Agora é só servir. Bom apetite.

8- PIRULITO DE CHOCOLATE SIMPLES



INGREDIENTES

- 300 Gramas de cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo
- 10 Palitos para pirulito
- Forma de acetato para moldar os pirulitos
- Fita para decorar os pirulitos

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas (veja aqui todo o passo-a-passo de como derreter chocolate).
2. Com a ajuda de uma colher ou saco de confeitar, coloque pequenas porções do chocolate (totalmente derretido e fluído) na cavidade da forma.
3. Em seguida ponha o palito cuidadosamente no chocolate ainda mole.
4. Leve a forma à geladeira para a cristalização do chocolate. Normalmente leva uns 20 minutos para ocorrer a cristalização.
5. Quando a forma tiver perdido o brilho e estiver opaca nas cavidades (onde estão os pirulitos), puxe os pirulitinhos cuidadosamente pelo palito para tentar desenformá-los. Se eles se soltarem facilmente, é porque já está no ponto certo para desenformar e decorar com a fita

9- OVO DE PÁSCOA DE COLHER – RECHEIO DOIS AMORES



INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de chocolate 50% cacau
- 100 gramas de chocolate da sua preferência: meio amargo, ao leite ou branco

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, adicione uma caixa de leite condensado, uma caixa de creme de leite, uma colher de manteiga e mexa até dar o ponto de brigadeiro.
2. Em outra panela adicione a outra caixa de leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó 50% cacau e mexa até dar o ponto de brigadeiro.
3. Com os recheios totalmente frios e com auxílio de um bico liso e uma manga de confeitar, transfira os recheios para as mangas.
4. Faça bolinhas brancas até a metade do ovo, e de bolinhas pretas até a outra metade e está pronto!
5. Se você não tiver o bico e o saco de confeitar, pode colocar o recheio com uma colher mesmo e depois finalizar com raspas de chocolate preto e branco em cima!
6. Se desejar, pode jogar alguns confeitos em cima também!
7. Embale como desejar!

10- TRUFA BRANCA



INGREDIENTES

- 500 g de chocolate branco de boa qualidade;
- 01 caixinha de creme de leite;
- 01 colher de sopa de conhaque.

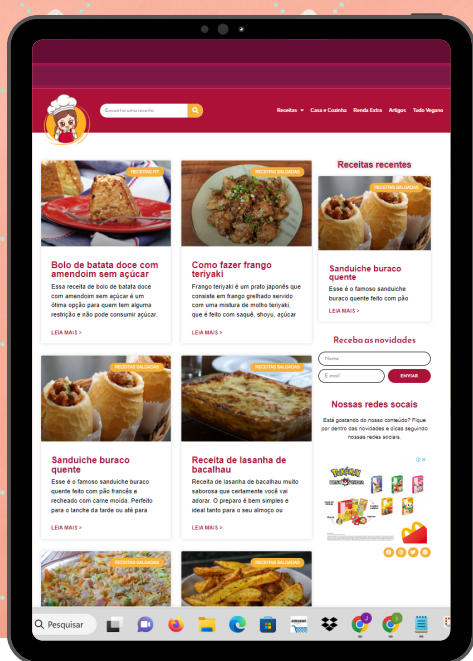
MODO DE PREPARO

1. Primeiramente você precisa derreter o chocolate branco no micro-ondas. Para fazer isso, coloque o chocolate e programe o micro-ondas para 01 minuto.
2. Depois retire o chocolate e mexa com uma colher, apertando os pedaços que ainda restarem.
3. Se o chocolate não estiver totalmente derretido, volte ao micro-ondas e programe 30 segundos.
4. Depois verifique se derreteu completamente. Se precisar, volte ao micro-ondas por mais 30 segundos.
5. Quando o chocolate estiver completamente derretido, acrescente o creme de leite e o conhaque. Misture bem. Leve à geladeira por no mínimo 12 horas.
6. Depois é só fazer bolinhas com a massa.

Dicas: Se você quiser, pode passar as trufas no coco em flocos, ou pode banhá-las no chocolate meio amargo derretido.



www.receitamaravilhosa.com.br



Aqui tem tudo para você se inspirar e fazer
Receitas Maravilhosas

Você pode nos acompanhar na sua rede social favorita

