

## Ovo de Páscoa Recheado



### Ingredientes da Massa

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (150g)
- ¾ xícara (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (60g)
- 2 ovos (gemas e claras separadas)
- 1/3 xícara (chá) de chocolate em pó (30g)
- ½ xícara (chá) de água morna (100ml)
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de fermento em pó (5g)

### Modo de Preparo da Massa

Colocar na batedeira, as gemas e o **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, bater até formar um creme branco. Acrescentar a farinha de trigo peneirado, o chocolate em pó, a água e o óleo, misturar bem, por último, colocar as claras em neve e o fermento, mexendo delicadamente.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

### Ovo de Páscoa Recheado

Despejar em forma (20 cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos.

#### Ingredientes da Trufa

- 500g de chocolate ao leite picado
- ½ lata de creme de leite sem soro (150g)

#### Modo de Preparo da Trufa

Derreter o chocolate em banho-maria ou em microondas por aproximadamente 2 minutos e misturar o creme de leite sem soro. Empregar na montagem.

#### Ingredientes da Geléia de Maracujá

- 250ml de suco de maracujá
- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR CRISTAL ALTO ALEGRE (200g)

#### Modo de Preparo da Geléia de Maracujá

Misturar os ingredientes e levar ao fogo, mexendo sempre até começar aparecer o fundo da panela. Empregar na montagem.



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)

## Ovo de Páscoa Recheado

### Ingredientes da Casca de Ovo

- 600g de chocolate fracionado.

### Modo de Preparo da Casca de Ovo

Derreter o chocolate em banho-maria ou no microondas por aproximadamente 3 minutos e fazer a casca do ovo utilizando uma forma para ovo de 850g.

### Montagem

Dentro da casca do ovo colocar tiras da massa, uma camada generosa de trufa, depois outra camada fina de geléia, cobrir com a massa de bolo e por último derramar chocolate derretido para fechar o ovo. Decorar a gosto.

### Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Elaborado

Tempo de Preparo: 4 horas

Rendimento: 1 ovo



[www.altoalegre.com.br](http://www.altoalegre.com.br)