

Ovo de Páscoa Recheado

Rendimento: 1 ovo



Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 30 g de chocolate em pó
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água morna
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Trufa:

- 500 g de chocolate ao leite picado
- 150 g de creme de leite sem soro

Geléia:

- 250 ml de suco de maracujá
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**

Casca:

- 600 g de chocolate fracionado

Modo de Preparo

Massa: Colocar na batedeira as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** e bater até formar um creme branco. Acrescentar a farinha de trigo peneirada, o chocolate em pó, a água, o óleo e misturar bem. Por último, colocar as claras em neve e o fermento, mexendo delicadamente. Despejar em forma (20 cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada e assar em forno médio (180°C) por aproximadamente 30 minutos.

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.

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

Casca: 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.

Tempo de Preparo: 4 horas.