

Ovo de Páscoa recheado com Doce de Banana

1º passo – Doce de Banana

Para o doce de banana reserve:

12 Bananas Nanicas
2 Xíc. de Açúcar
2 Limões

Modo de preparo:

Numa 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

•Reserve:

250g. de Chocolate ao leite
250g. de Chocolate meio amargo
Forma para ovos de chocolate

Rale o chocolate.

Leve-o em banho Maria para derreter.

Quando estiver derretido bata com uma espátula até que esfrie.

Espalhe o chocolate derretido nas duas metades da forma, leve-os para a 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.