

Ovos de Páscoa recheado zero lactose

<https://sem lactose.com/index.php/2017/04/05/ovos-de-pascoa-recheado-zero-lactose/>

Última atualização em: 5/04/17

SG

SL

SO

SP

SS

VG

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:45](#)

[00:05](#)

[Média](#)

[04](#)

Muitas pessoas pensam que fazer ovos de chocolate é uma tarefa apenas para quem tem muita experiência na cozinha. Eu também pensava assim até descobrir que é muito mais fácil fazer ovos de Páscoa do que fazer brigadeiros. Anime-se!! Compre os ingredientes, as forminhas, e mãos à obra. Essa será uma experiência deliciosa!!

Se você tem crianças em casa, elas vão amar poder fazer os seus próprios ovos de chocolate! Sem falar que você pode colocar os seus recheios favoritos.

Esqueça recheio de beijinho, bolo de cenoura, mousse de chocolate, de maracujá e outros recheios de ovos de Páscoa que existem por aí. Para esta receita queria fazer algo delicioso e ao mesmo tempo diferente. Foi aí que pensei em criar um recheio que lembra o sabor do famoso licor Baileys.

O Baileys é um licor cremoso que mistura creme de leite, café e whisky. Como Baileys contém lactose, decidi criar a minha própria versão usando um mix de [creme de leite e leite condensado zero lactose da ITAMBÉ NOLAC](#). O sabor ficou excelente e o recheio caiu como uma luva.

O toque final fica por conta da decoração. Afinal, se a gente também come com os olhos, precisamos caprichar no visual para que os nossos ovos de Páscoa fiquem ainda mais magníficos! Para isso preparei um creme de brigadeiro para enfeitar as bordas, adicionei frutas vermelhas e confeitos de chocolate. Você pode decorar como preferir, criando diferentes recheios e coberturas para acompanhar os seus ovos.



O segredo de preparar os ovos de chocolate de forma simples e prática está na escolha da forma. Descubri esses [moldes da Porto Formas que possuem 3 camadas](#). Você coloca o chocolate derretido até a marcação da primeira camada, usa a camada flexível para que o chocolate se espalhe e, por fim, adiciona a terceira camada da forma para deixar o chocolate espalhado na forma por completo. É só levar ao refrigerador por 12 a 15 minutos e depois retirar os ovos da forma. Eles saem sem dificuldade e ficam perfeitos!

INGREDIENTES

Ovos de chocolate

- 200g de chocolate amargo sem lactose (50% a 70% cacau) (para fazer 4 metades de ovos ou 2 ovos inteiros)
- Forma de ovos de Páscoa pequenos, de 100g cada (a forma que usei tem 67mm de diâmetro x 92mm de altura)

Observações: para saber se o chocolate contém lactose, basta ler seus ingredientes. Verifique no alerta para alérgicos as informações. Se nos ingredientes não contém leite, e no alerta para alérgicos estiver escrito “pode conter leite” ou “pode conter traços de leite” ele está liberado para pessoas com intolerância à lactose.

Recheio de creme Baileys

- 1 lata de [creme de leite zero lactose Itambé Nolac](#)
- 2 colheres de sopa de whisky
- 1 colher de sopa de café expresso
- 5 colheres de sopa de [leite condensado zero lactose Itambé Nolac](#)
- 1 colher de chá de ágar ágar (ou 1 pacote de gelatina)
- 1/4 de xícara de água

Cobertura de brigadeiro

- restante do leite condensado zero lactose Itambé Nolac
- 2 colheres de sopa de cacau em pó

PREPARO

Recheio de creme Baileys

1. Misture o creme de leite, o whisky, o café e o leite condensado.
2. Misture o agar agar na água e depois misture ao creme.
3. Leve a mistura ao fogo baixo mexendo sempre, deixando ferver por 2 a 3 minutos.
4. Deixe esfriar sob refrigeração por completo.

Observações:

- a mistura deve ficar completamente fria antes de ser usada como recheio e ela deve ter consistência de um creme denso.
- Se você usar gelatina, siga as instruções do fabricante para diluir o pó e acrescente à mistura batendo por alguns segundos no liquidificador. Leve para refrigerar até estar firme e completamente frio.

Cobertura de brigadeiro

1. Misture o leite condensado com o cacau e cozinhe em fogo baixo por alguns minutos. Deixe o brigadeiro em ponto de creme para confeitado. Leve para refrigerar até ficar completamente frio.

Ovos de chocolate

1. Tempere o chocolate – pique o chocolate em pedaços e divida o conteúdo pela metade. Leve uma metade em um recipiente de vidro ao microondas por 60 segundos. Acrescente a metade do chocolate que não foi aquecida e misture tudo muito bem por alguns minutos até que todo o chocolate tenha se derretido por completo. Esta é a melhor forma de temperar o chocolate de maneira fácil, para chegar na temperatura de 28 graus, que é a que queremos para preencher as formas dos ovos.
2. Preencha 4 forminhas pequenas e siga as instruções do fabricante para o uso da forma.
3. Leve ao refrigerador por cerca de 12 a 15 minutos até ela se desgrudar do fundo da forma.
4. Os ovos irão se desgrudar da forma com facilidade. Reserve sob refrigeração para que eles não derretam.

Decore

1. Preencha até a borda de cada metade do ovo com o creme Baileys.
2. Coloque o brigadeiro em uma manga de confeitado e decore as bordas de cada metade do ovo.
3. Enfeite com frutas e confeitados de chocolate

De preferência, deixe o recheio e a cobertura prontos e prepare os ovos no dia de servir. Você pode conservá-los sob refrigeração depois de prontos, mas eles ficam melhores quando servidos frescos.

Esta receita é oferecida pela [Itambé Nolac](#), uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.