



PÁSCOA CROCANTE

15 SUCESSOS DE VENDAS COM
OVOMALTINE® CREME CROCANTE





ÍNDICE

INTRODUÇÃO

- Introdução 3
- Ovomaltine® Creme Crocante 4

TRUFAS E BOMBONS

- Bombom de Wafer Ovomaltine® 6
- Bombom Supreme com Ovomaltine® 7
- Trufas Ovomaltine® 8

BARRAS E CONES RECHEADOS

- Big Barra Ovomaltine® 10
- Barra de Chocolate Crocante 11
- Cone Trufado Cenourinha 12

OVOS RECHEADOS

- Ovo de Páscoa Marshmallow Ovomaltine® 14
- Ovo de Páscoa Escondidinho de Marshmallow Ovomaltine® 15
- Mini Ovo de Páscoa Recheado 16
- Ovo de Páscoa Wafer Ovomaltine® 17
- Ovo de Páscoa Trufado 18
- Ovo de Páscoa Super Crocante 19
- Ovo de Páscoa Bolo Gelado Ovomaltine® 20
- Ovo de Páscoa Brownie Ovomaltine® 21
- Ovo de Páscoa com Leite em Pó Ovomaltine® 22

INTRODUÇÃO

A Páscoa é o momento perfeito para inovar e surpreender. E quando se trata de sabor e textura, Ovomaltine® é o ingrediente ideal para transformar qualquer receita, trazendo crocância e um toque único que torna cada mordida ainda mais especial.

Neste receituário, reunimos inspirações para ovos de colher, bombons, trufas, cones recheados, barras de chocolate e muito mais. Além de deixar os preparos mais saborosos, Ovomaltine® também agrega valor e torna as receitas mais viáveis, oferecendo praticidade sem abrir mão da qualidade e do sabor marcante que todo mundo adora.

Seja para vender, presentear ou saborear, explore as possibilidades e faça desta Páscoa uma experiência crocante com Ovomaltine®!





OVOMALTINE® CREME CROCANTE

O **Ovomaltine® Creme Crocante** combina a cremosidade do creme de avelã com o sabor e a crocância inconfundíveis de Ovomaltine®, criando uma experiência única a cada mordida. Sua textura equilibrada entre maciez e crocância transforma qualquer receita, trazendo mais sabor e surpresa para os momentos mais gostosos da Páscoa.

Seja para rechear ovos de colher, bombons, trufas, cones recheados ou barras de chocolate, ele adiciona um toque especial e uma textura irresistível, deixando tudo ainda mais gostoso e crocante. Além disso, combina perfeitamente com todos os tipos de chocolate – do ao leite ao intenso dark –, e se harmoniza com frutas, castanhas, cremes e biscoitos, criando novas camadas de sabor e contraste.

Versátil e delicioso, ele é aquele ingrediente que faz toda a diferença em qualquer criação.

Nesta Páscoa, leve mais cremosidade e crocância para as suas criações com Ovomaltine® Creme Crocante e surpreenda a cada mordida!

TRUFAS E BOMBONS



BOMBOM DE WAFER OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Recheio:

- 7 placas de Wafer 27cm por 18cm
- 720g de Ovomaltine® Creme Crocante

Cobertura:

- 500g de cobertura de chocolate ao leite

Rendimento: 35 unidades de 4x4 cm

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

1. Coloque a placa de wafer sobre uma superfície lisa e seca.
2. Passe uma camada fina de 120g de Ovomaltine® Creme Crocante
3. Coloque outra placa de wafer sobre o recheio e alterne as camadas, sendo uma de wafer, uma de recheio.
4. Com auxílio de uma faca, corte as placas em quadradinhos, cuidadosamente. Reserve.
5. Pique a cobertura ao leite em pedaços médios e adicione em um recipiente próprio para ir ao micro-ondas.
6. Leve ao micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo bem a cada término do ciclo para evitar que a cobertura queime. Repita o processo até que esteja totalmente derretido.
7. Banhe os quadradinhos, cuidadosamente, um a um e coloque sobre uma folha de papel manteiga.
8. Leve os bombons para refrigerar até que a cobertura cristalize.



BOMBOM SUPREME COM OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Brigadeiro:

- 395 g de leite condensado
- 25 g de creme de leite
- 5 g de manteiga sem sal

Recheio:

- Ovomaltine® Creme Crocante

Cobertura:

- 400 g de cobertura sabor chocolate meio amargo
- Ovomaltine® Flocos Extra Crocantes

Rendimento: 35 bombons

Preparo: 3 horas

Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

1. Adicione o leite condensado, creme de leite e manteiga em uma panela.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
3. Transfira para um prato e deixe esfriar completamente.
4. Molde pequenas bolinhas com a massa do brigadeiro, untando as mãos com manteiga.
5. Recheie cada bolinha com Ovomaltine® Creme Crocante para um toque extra de sabor e textura.
6. Derreta a cobertura de chocolate meio amargo no micro-ondas.
7. Adicione Ovomaltine® Flocos Extra Crocantes à cobertura e misture bem.
8. Banhe os brigadeiros na cobertura crocante e posicione-os sobre papel manteiga.
9. Deixe cristalizar antes de servir.



TRUFAS OVOMALTINE®

INGREDIENTES

- 12 esferas de chocolate ao leite
- 300 g de Ovomaltine® Creme Crocante
- 150 g de Ovomaltine® Flocos Crocantes
- 500 g de chocolate ao leite
- 200 g de creme de leite
- 300 g de cobertura sabor chocolate para banhar
- Miçangas ou carimbos para decorar

Rendimento: 12 trufas de aproximadamente 100g

Preparo: 2 horas

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate ao leite, misture com o creme de leite e reserve.
2. Preencha as esferas de chocolate com o Ovomaltine® Creme Crocante.
3. Envolve o creme da trufa em toda a esfera, boleando.
4. Cubra toda a esfera com de Ovomaltine® Flocos Crocantes.
5. Banhe na cobertura de chocolate derretida, cobrindo toda a trufa.
6. Decore a gosto.



BARRAS E CONES RECHEADOS



BIG BARRA OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Casca:

- 300g de chocolate ao leite
- 1 forma para barra (forma de 3 partes)

Recheio:

- 300g de Ovomaltine® Creme Crocante.

Rendimento: 1 big barra de aproximadamente 500g

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

Barra:

1. Higienize a pedra que será utilizada para a temperagem do chocolate. Ela deve estar totalmente seca para o uso.
2. Pique o chocolate em pedaços médios e adicione em um recipiente próprio para ir ao micro-ondas.
3. Leve ao micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo bem a cada término do ciclo para evitar que o chocolate queime.
4. Quando estiver completamente derretido, verifique a temperatura com o termômetro culinário, que deve estar entre 40°C / 45°C. Caso ainda não tenha atingido, volte ao micro-ondas com tempos de 10 segundos, até alcançar a temperatura. Cuidado para não aquecer demais o chocolate além do necessário, pois pode queimá-lo.
5. Estará pronto para temperagem quando atingir a temperatura entre 40°C / 45°C.
6. Com um termômetro a laser, verifique a temperatura da pedra que deve estar em torno de 26°C.
7. Despeje todo o chocolate sobre a pedra.
8. Com auxílio de espátulas raspadoras, faça movimentos, espalhando o chocolate sobre a pedra para que a temperatura diminua.
9. Verifique constantemente a temperatura com o termômetro e quando estiver entre 28°C / 29°C, o chocolate estará temperado.
10. Recolha o chocolate de volta para o recipiente.
11. Coloque o chocolate na forma para barra até a marca indicada, encaixe as outras duas partes e leve para refrigerar por 10 minutos.

Recheio e Cobertura:

1. Com a barra ainda na forma, coloque o Ovomaltine® Creme Crocante. Até rechear completamente.
2. Cubra essa parte da barra com o chocolate temperado, criando uma espécie de selagem.
3. Leve para refrigerar até que o chocolate cristalize.
4. Desenforme.

Finalização:

- Aguarde 4 horas para que o chocolate seque e embale como preferir.



BARRA DE CHOCOLATE CROCANTE

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate branco
- 3 g de mycryo (Manteiga de cacau em pó)
- 30g de Ovomaltine® Flocos Extra Crocantes
- 200 g de Ovomaltine® Creme Crocante
- Forma de acetato para barra de chocolate

Rendimento: 1 barra de aproximadamente 500g

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no micro-ondas, até atingir a temperatura de 40 graus.
2. Comece fazendo a tempera, mexendo o chocolate para resfriar até 33 a 34 graus.
3. Acrescente o mycryo (manteiga de cacau em pó) e mexa novamente até atingir a temperatura de 28 graus.
4. Adicione o Ovomaltine® Flocos Extra Crocantes e misture levemente.
5. Coloque na forma da barra de chocolate até a marcação, coloque a parte de silicone, e pressione levemente com a última parte da forma.
6. Leve para cristalizar na geladeira.
7. Após cristalizado, retire da forma, tire as rebarbas para dar acabamento, e coloque na forma novamente, preencha com Ovomaltine® Creme Crocante.
8. Cubra com o restante do chocolate, e leve para cristalizar novamente.



CONE TRUFADO CENOURINHA

INGREDIENTES

- 400 g de cobertura de chocolate branco
- 400 g de Ovomaltine® Creme Crocante
- Corante laranja para chocolate
- Açúcar cristal laranja
- 4 casquinhas de sorvete
- Saquinhos para embalagem e fita verde para o lacinho

Rendimento: 4 cones de aproximadamente 100g

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

1. Derreta no micro-ondas a cobertura de chocolate branco, de 30 em 30 segundos.
2. Acrescente o corante e misture muito bem.
3. Passe a cobertura de chocolate em todas as casquinhas, e vá polvilhando com o açúcar cristal.
4. Espere cristalizar.
5. Recheie as casquinhas com o Ovomaltine® Creme Crocante e feche-as com o restante da cobertura de chocolate.
6. Espere cristalizar novamente, embale nos saquinhos e feche os com os lacinhos.



OVOS RECHEADOS



OVO DE PÁSCOA MARSHMALLOW OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Casca:

- 3 cascas de ovo de 250g de chocolate blend ou ao leite

Marshmallow:

- 200g de açúcar refinado
- 95g de água
- 20g de glucose
- 8g de folha de gelatina transparente

Recheio de Ovomaltine®:

- 400g de Ovomaltine® Creme Crocante

Rendimento: 3 unidades de 350g cada

Preparo: 30 minutos

Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

Marshmallow:

1. Hidrate a gelatina seguindo as instruções da embalagem, utilizando água gelada.
2. Deixe descansar por 5 minutos.
3. Em uma panela, coloque o açúcar, a água e a glucose.
4. Misture com o auxílio de uma espátula de silicone.
5. Leve ao fogo, sem mexer, até atingir o ponto de fio (de 101°C a 103°C).
6. No recipiente da batedeira, adicione a calda e a gelatina.
7. Com o batedor tipo globo, bata por aproximadamente 10 minutos.
8. Reserve.

Finalização:

1. Na parte interna de cada casca de ovo, faça uma camada com o Creme Crocante Ovomaltine®.
2. Recheie com o marshmallow até completar toda a casca.
3. Cubra essa parte do ovo com o chocolate temperado, criando uma espécie de selagem.
4. Leve para refrigerar até que o chocolate cristalize.



OVO DE PÁSCOA ESCONDIDINHO DE MARSHMALLOW OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Casca:

- 4 cascas de ovo de 350g de chocolate blend ou ao leite

Recheio de Ovomaltine®:

- 800g de Ovomaltine® Creme Crocante

Recheio Marshmallow de leite em pó:

- 395g de leite condensado (gelado)
- 20g de glucose
- 50ml de água
- 5g de emulsificante
- 5g cremor de tártaro
- 180g de leite em pó
- Q/b de essência de leite ou baunilha

Rendimento: 4 ovos de 500g aproximadamente cada

Preparo: 1h30min

Dificuldade: Média

MODO DE PREPARO

Recheio Marshmallow de leite em pó:

1. No recipiente da batedeira, adicione o leite condensado gelado, a água, o cremor de tártaro, o emulsificante e a glucose.
2. Com o batedor tipo globo, bata em velocidade alta por aproximadamente 10 minutos.
3. Desligue a batedeira e adicione o leite em pó e a baunilha.
4. Bata novamente por 5 minutos.
5. Leve para refrigerar por 30 minutos.

Finalização:

1. No fundo de cada casca de ovo, coloque 200g do Ovomaltine® Creme Crocante
2. Em seguida, coloque 150g de marshmallow de leite em pó.



MINI OVO DE PÁSCOA RECHEADO

INGREDIENTES

- 28 cascas de chocolate ao leite de 50 g
- 1 manga de Ovomaltine® Creme Crocante

Marshmallow:

- 3 claras
- 1 colher (sopa) de glicose de milho
- 150 g de açúcar refinado
- Baunilha a gosto
- 1 colher (sopa) de suco de limão ou 1/2 colher de cremor de tártaro

Creme de leite em pó:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 300 g de leite em pó integral

Caramelo salgado:

- 150 g de açúcar refinado
- 150 g de creme de leite
- 100 g de manteiga sem sal
- Sal de flor para finalizar

Rendimento: 28 mini ovos recheados

Preparo: 3 horas

Dificuldade: Difícil

MODO DE PREPARO

Marshmallow:

1. Em uma panela em banho maria coloque as claras, a glicose e o açúcar.
2. Deixe aquecer até atingir 60 graus.
3. Coloque em uma tigela da batedeira e bata até formar um creme.
4. Adicione o suco de limão e a baunilha e continue batendo até esfriar totalmente.

Creme de leite em pó:

1. Em uma batedeira bata a manteiga adicionando o leite condensado.
2. Bata muito bem, acrescente o creme de leite e o leite em pó.
3. Bata até formar um creme bem encorpado.

Caramelo salgado:

1. Derreta o açúcar em uma panela até formar um caramelo.
2. Adicione o creme de leite e mexa até dissolver o açúcar.
3. Desligue do fogo e acrescente a manteiga
4. Misture muito bem e deixe descansar por 2 horas

Montagem - a mesma para os 3 sabores:

- Nas casquinhas de chocolate, coloque uma quantidade de Ovomaltine® Creme Crocante, e finalize com a cobertura/recheio.



OVO DE PÁSCOA WAFER OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Casca:

- 700g de Chocolate blend ou ao leite
- 2 formas para ovos de Páscoa de 350g (formas de 3 partes)

Recheio:

- 600g de Ovomaltine® Creme Crocante.
- 4 unidades placas de wafer 27cmx18cm

Finalização:

- 50g de cobertura chocolate branco

Rendimento: 2 unidades de 500g aproximadamente

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

Casca:

1. Higienize a pedra que será utilizada para a temperagem do chocolate. Ela deve estar totalmente seca para o uso.
2. Pique o chocolate em pedaços médios e adicione em um recipiente próprio para ir ao micro-ondas.
3. Leve ao micro-ondas, de 30 em 30 segundos, mexendo bem a cada término do ciclo para evitar que o chocolate queime.
4. Quando estiver completamente derretido, verifique a temperatura com o termômetro culinário, que deve estar entre 40°C / 45°C. Caso ainda não tenha atingido, volte ao micro-ondas com tempos de 10 segundos, até alcançar a temperatura. Cuidado para não aquecer demais o chocolate além do necessário, pois pode queimá-lo.
5. Estará pronto para temperagem quando atingir a temperatura entre 40°C / 45°C.
6. Com um termômetro a laser, verifique a temperatura da pedra que deve estar em torno de 26°C.
7. Despeje todo o chocolate sobre a pedra.
8. Com auxílio de espátulas raspadoras, faça movimentos, espalhando o chocolate sobre a pedra para que a temperatura diminua.
9. Verifique constantemente a temperatura com o termômetro e quando estiver entre 28°C / 29°C, o chocolate estará temperado.
10. Recolha o chocolate de volta para o recipiente.
11. Coloque o chocolate na forma para Ovo de Páscoa até a marca indicada, encaixe as outras duas partes e leve para refrigerar por 10 minutos.

Recheio:

1. Com a casca ainda na forma, coloque uma fina camada do Ovomaltine® Creme Crocante.
2. Coloque um pedaço do wafer e cubra com uma fina camada de Ovomaltine® Creme Crocante.
3. Repita o processo até completar toda a forma, alternando wafer e creme.
4. Cubra essa parte do ovo com o chocolate temperado, criando uma espécie de selagem.
5. Leve para refrigerar até que o chocolate cristalize.
6. Desenforme.

Finalização:

1. Derreta a cobertura chocolate branco, seguindo os passos de derretimento do chocolate no micro-ondas.
2. Transfira para uma manga de confeitar e faça um pequeno corte na ponta.
3. Decore fazendo riscos sobre o ovo.
4. Leve para refrigerar por alguns minutos para cristalizar a cobertura da decoração.



OVO DE PÁSCOA TRUFADO

INGREDIENTES

- 2 Cascas de chocolate de 350 g
- 100 g de Ovomaltine® Creme Crocante
- 100 g de cobertura de chocolate
- Ovomaltine® Rocks para finalizar

Rendimento: 1 ovo de aproximadamente 1 Kg

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Fácil

MODO DE PREPARO

1. Preencha as paredes das casquinhas de chocolate com Ovomaltine® Creme Crocante.
2. Derreta a cobertura de chocolate e cubra todo o recheio.
3. Feche as partes.
4. Passe cobertura na casca e vá colando Ovomaltine® Rocks para finalizar.



OVO DE PÁSCOA SUPER CROCANTE

INGREDIENTES

- 2 Cascas de chocolate ao leite 350 g
- 200 g de Ovomaltine® Creme Crocante

Ingredientes da massa tipo folhada:

- 300 g de farinha de trigo
- 250 g de manteiga gelada
- 100 ml de água
- 1 pitada de sal
- 1 colher de vinagre de maçã
- 50 g de açúcar refinado (não vai dentro da massa)

Rendimento: 2 ovos de aproximadamente 500g

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Junte todos os ingredientes, menos o açúcar.
2. Não sove a massa, apenas junte tudo, cuidando para não derreter a manteiga, que deve ser ralada congelada na massa.
3. Misture tudo e coloque na geladeira por 20 min para descansar.
4. Após esse tempo, faça duas dobras de 3 tipo um envelope.
5. Abra toda a massa, salpique o açúcar refinado e leve ao forno para assar.
6. Após assado quebre a massa em pequenos pedaços, reserve.

Montagem:

1. Coloque uma parte do Ovomaltine® Creme Crocante nas cascas.
2. Acrescente a massa folhada picada.
3. Faça camadas intercalando o Ovomaltine® Creme Crocante e o folhado.
4. Termine com massa folhada.



OVO DE PÁSCOA BOLO GELADO OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Casca:

- 4 cascas de ovo de 350g de chocolate blend ou ao leite

Massa do Bolo:

- 185ml de leite integral
- 10g de manteiga sem sal
- 2 ovos (separados em claras e gemas)
- 175g de açúcar refinado
- 200g de farinha de trigo
- 90g de Ovomaltine® Flocos Crocantes
- 10g de fermento químico em pó

Calda:

- 75g de Ovomaltine® Flocos Crocantes
- 150g de leite condensado
- 200ml de leite integral

Recheio:

- 350g de Ovomaltine® Creme Crocante

Cobertura:

- 200g de chantilly gelado
- 110g de Ovomaltine® Creme Crocante

Rendimento: 4 ovos de 500g aproximadamente cada

Preparo: 2h30min

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C
2. Unte uma assadeira retangular média (30x22cm) com manteiga e farinha. Reserve.
3. Em um recipiente, coloque a farinha de trigo peneirada, o fermento e o Ovomaltine® Flocos Crocantes. Misture e reserve.
4. Em uma leiteira ou panela, coloque a manteiga e o leite. Leve ao fogo baixo e aqueça até a manteiga derreter totalmente. Reserve.
5. Em uma batedeira e com o batedor tipo globo, bata as claras em velocidade média até o ponto de neve firme.
6. Diminua a velocidade e com a batedeira ainda ligada, acrescente as gemas uma a uma.
7. Adicione o açúcar aos poucos.
8. Junte o leite (já morno) delicadamente.
9. Adicione aos poucos a farinha misturada com o fermento e o Ovomaltine® Flocos Crocantes. Bata apenas para misturar e obter uma massa homogênea. Não bata em excesso.
10. Desligue a batedeira e transfira a massa para a assadeira.
11. Leve ao forno e asse de 30 a 40 minutos, até a massa firmar e dourar.
12. Deixe o bolo esfriar.

Calda:

- Em um recipiente, misture todos os ingredientes e reserve.

Montagem:

1. Divida o Ovomaltine® Creme Crocante em oito partes iguais.
2. No fundo de cada casca de ovo, utilize uma parte do Ovomaltine® Creme Crocante. Reserve.
3. Corte o bolo no formato e tamanho do ovo.
4. Fure com um garfo e umedeça com a calda.
5. Posicione o bolo dentro da casca.
6. Faça mais uma camada de Ovomaltine® Creme Crocante. Reserve.
7. Na batedeira e com o batedor tipo globo, bata o Chantilly em velocidade média/baixa até atingir o ponto de pico.
8. Com auxílio de uma espátula, espalhe sobre o ovo.
9. Decore com Ovomaltine® Rocks.
10. Refrigere por 6 horas e sirva gelado.



OVO DE PÁSCOA BROWNIE OVOMALTINE®

INGREDIENTES

Massa:

- 450g mistura de Brownie
- 80ml leite gelado
- 1 ovo
- 80g manteiga sem sal derretida

Recheio:

- Q/b de Ovomaltine® Creme Crocante
- Q/b de cobertura fracionada chocolate ao leite.

Rendimento: 1 ovo de aproximadamente 500g

Preparo: 3 horas

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Misture o conteúdo da embalagem com todos os ingredientes.
2. No recipiente da batedeira e com auxílio de um batedor tipo globo, bata em velocidade baixa por cerca de 2 minutos.
3. Transfira para uma assadeira retangular untada de 18cm por 27cm.
4. Leve ao forno preaquecido a 200° e asse de 18 a 20 minutos.
5. Para verificar se está pronto, espete um palito, que deve sair levemente úmido, próximo de estar seco.
6. Deixe esfriar.

Finalização:

1. Com auxílio de uma faca, corte pedaços de brownie do tamanho da forma para fazer ovo de Páscoa.
2. Acomode o pedaço dentro da forma, deixando a parte da crosta do brownie para baixo.
3. Pressione muito bem com os dedos, cobrindo a forma, deixando a camada de brownie o mais fina possível.
4. Se preciso, corte o excesso das laterais com uma faca.
5. Pressione as laterais pela última vez, para que a camada de brownie fique firme na forminha.
6. Passe a cobertura de chocolate derretido no interior da camada, formando uma blindagem.
7. Leve para refrigerar por 10 minutos ou até cristalizar completamente a cobertura.
8. Desenforme.
9. Recheie com Ovomaltine® Creme Crocante
10. Se preferir, sele o recheio com uma camada de cobertura de chocolate.
11. Junte as duas metades e feche o ovo.



OVO DE PÁSCOA COM LEITE EM PÓ OVOMALTINE®

INGREDIENTES

- 4 cascas de ovo de 250g de chocolate blend ou ao leite
- 790g de leite condensado
- 400g de Creme culinário ou creme de leite sem soro
- 80g de leite em pó
- 30g de manteiga sem sal
- 660g Ovomaltine® Creme Crocante

Rendimento: 4 unidades de 500g cada

Preparo: 1 hora

Dificuldade: Médio

MODO DE PREPARO

Brigadeiro de leite em pó:

1. Em uma panela, sem levar ao fogo, coloque o leite condensado, o leite em pó e mexa bem até obter uma mistura lisa.
2. Adicione o creme culinário, a manteiga e mexa novamente até que fique tudo bem misturado.
3. Leve ao fogo médio, mexendo constantemente com uma espátula de silicone até começar a ferver. Deixe cozinhar por mais 4 minutos e desligue o fogo.
4. Transfira o brigadeiro para um prato untado com manteiga, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar em temperatura ambiente por 2 horas.

Finalização:

1. Em cada casca de ovo, faça uma camada fina com o brigadeiro de leite em pó, na parte interna.
2. Preencha o resto do ovo com o Ovomaltine® Creme Crocante até completar toda a casca.
3. Cubra essa parte do ovo com o chocolate temperado, criando uma espécie de selagem.
4. Leve para refrigerar até que o chocolate cristalize.
5. Desenforme.

