

E-BOOK



receitasclub



**RECEITAS**

*de Páscoa*

T O D O S   O S   D I R E I T O S   R E S E R V A D O S

# ÍNDICE

---

1. Ovo de Páscoa recheado
2. Bacalhau de Páscoa
3. Biscoito Patinha de Coelho
4. Ninho de Páscoa
5. Batatas ao Murro



01

# Ovo de Páscoa

COM RECHEIO DE LEITE NINHO



receitasclub

01

# Ovo de Páscoa

---

## INGREDIENTES

### *Ovo de chocolate*

- 500 gramas de chocolate meio amargo

### *Recheio de Leite Ninho*

- 2 latas de leite condensado (395g cada)
- 1 xícara de leite Ninho
- 200 ml de creme de leite (sem soro)
- 200 g de chocolate branco picado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal

*Forma:* 1 de 500g ou 2 de 250g cada

01

# Ovo de Páscoa



## PREPARO *Ovo de chocolate*

1. Pique o chocolate e coloque 2/3 dele para derreter em banho maria no fogão.
2. Quando o chocolate estiver completamente derretido, retire do banho-maria e acrescente o chocolate restante (1/3 do chocolate).
3. Mexa para incorporar e derreter esse chocolate.
4. Esta é uma técnica simples para temperar chocolate e evitar que ele derreta após finalizado!
5. Com a ajuda de um pincel ou colher espalhe uma fina camada de chocolate na forma (ou forminhas) de ovo.



01

# Ovo de Páscoa

 receitasclub

## PREPARO *Ovo de chocolate*

6. Coloque a forma virada para baixo sobre um tabuleiro com papel manteiga, para escorrer o excesso, e coloque na geladeira por 10 min.
7. Depois retire da geladeira e faça mais uma camada de chocolate.
8. Volte à geladeira por mais 10 min e, se achar necessário, repita o processo mais uma vez, para conseguir uma casquinha de chocolate mais durinha.
9. **OBS:** deverá sobrar chocolate suficiente para cobrir o recheio!



01

# Ovo de Páscoa



## **PREPARO** *Recheio de Leite Ninho*

1. Numa panela coloque o leite condensado, leite Ninho, creme de leite e o chocolate branco.
2. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Desligue, coloque a manteiga, misture bem e deixe esfriar.
4. Quando estiver em temperatura ambiente recheie o ovo de chocolate, deixando um espaço no topo para fechar.



01

# Ovo de Páscoa

 receitasclub

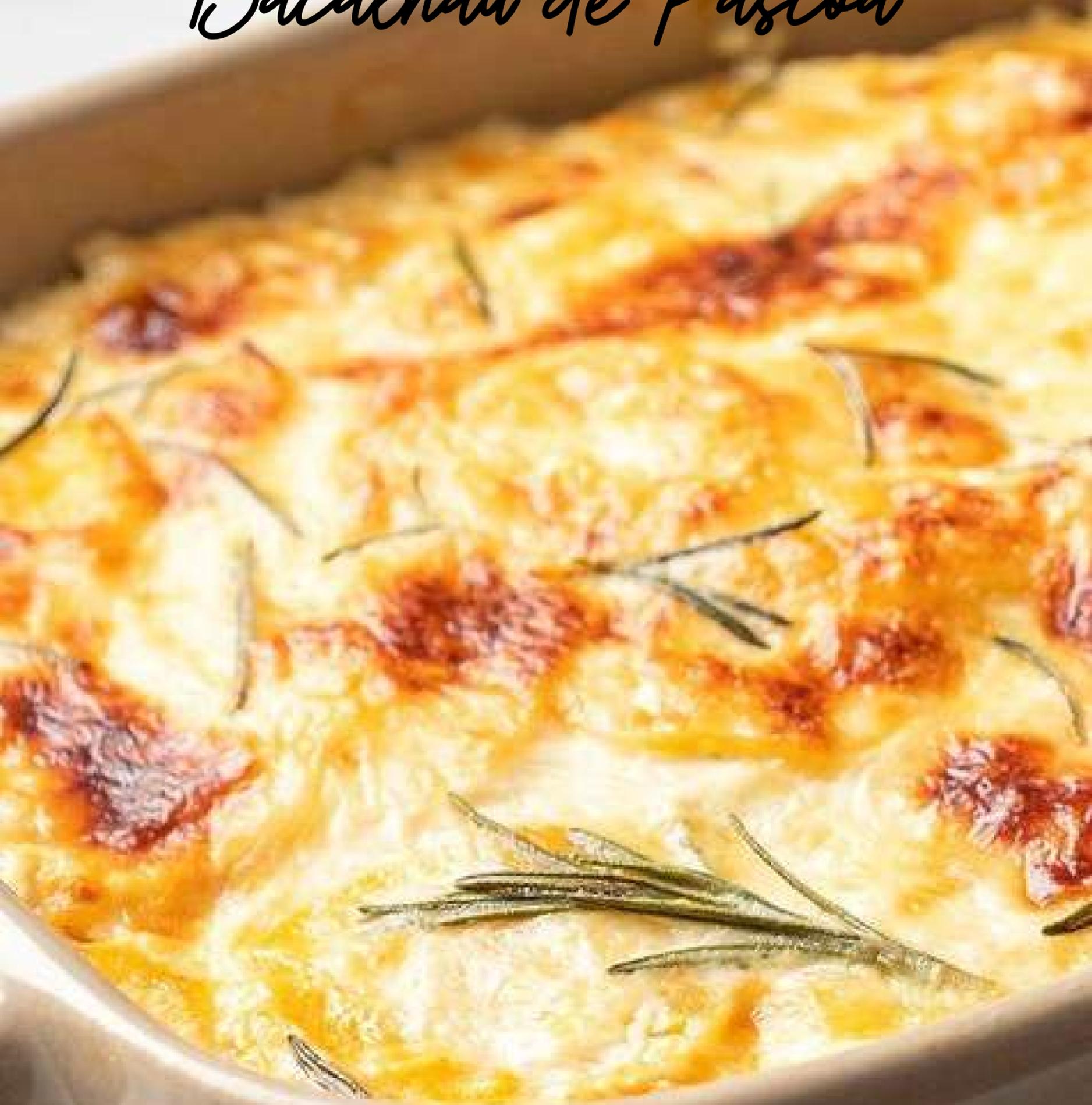
## **PREPARO** *Recheio de Leite Ninho*

5. Complete o topo do ovo com o restante chocolate derretido para cobrir completamente o recheio.
6. Finalize polvilhando leite Ninho e reserve na geladeira por 30 minutos antes de servir!



02

# Bacalhau de Páscoa



## INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 cebolas em rodela
- 2 dentes de alho picados
- 800g de bacalhau dessalgado desfiado
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 1 folha de louro
- Noz moscada a gosto
- Sal e Pimenta do reino a gosto
- 4 batatas cozidas em rodela
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de queijo muçarela ralado
- 3 xícaras de batata palha

## PREPARO

1. Aqueça a frigideira, regue com azeite e refogue a cebola e o alho.
2. Junte o bacalhau, refogue por mais 2 minutos e adicione o creme de leite fresco.
3. Tempere com o louro, a noz moscada, a pimenta e corrija o sal se necessário. Deixe cozinhar por 5 minutos e reserve.
4. Em um refratário untado com azeite, disponha as rodela de batata e sobre elas o bacalhau.
5. Cubra com o queijo parmesão, o queijo muçarela e finalize com a batata palha.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 25 minutos ou até que o queijo esteja derretido.



03

# Biscoito Patinha de Coelho



03

# Biscoito Patinha

---

## INGREDIENTES

- 250g de farinha de trigo
- 90g de açúcar
- 125g de manteiga gelada
- 1 ovo batido
- ½ xícara de chocolate branco derretido
- ½ xícara de chocolate meio amargo derretido

## PREPARO

1. Junte a farinha, o açúcar, a manteiga e misture com a ponta dos dedos até obter uma farofinha.
2. Em seguida, misture o ovo até obter uma massa lisa e homogênea.
3. Cubra a massa com um plástico e leve à geladeira durante 30 minutos.
4. **Para cada patinha faça:** 3 bolinhas pequenas (são os dedinhos) e uma bolinha média (para a base da patinha).
5. Disponha as massas sobre uma forma no formato da patinha e asse em forno pré-aquecido a 180°C por 10 minutos.



## PREPARO

6. Com os biscoitos ainda quentes, aperte cada bolinha para afundar no centro.
7. Reserve até esfriar e depois volte ao forno por mais 10 minutos para dourar.
8. Com auxílio de um saco de confeitar ou de uma colher, pingue o chocolate na cavidade central preenchendo cada buraquinho.
9. Faça isso com o chocolate branco e o chocolate meio amargo derretidos, combinando as cores como preferir.
10. Espere o chocolate endurecer e sirva!



04

# Ninho de Páscoa



## INGREDIENTES

- 150 g de Chocolate Preto 70%
- 2 embalagens de massa folhada (230g cada)
- 50 g de manteiga
- 1 ovo
- Amêndoas a gosto para finalizar

## PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 200 ° C
2. Derreta o chocolate com a manteiga no micro-ondas e mexa até obter uma mistura homogênea. Deixe esfriar.
3. Desenrole a massa folhada sobre as folhas de papel que as envolve.
4. Espalhe uma fina camada de chocolate derretido sobre a massa.
5. Depois enrole a massa com um rocambole.
6. Com uma faca afiada, corte-o meio (no sentido do comprimento).
7. Entrelace as duas partes em forma de trança.
8. Faça o mesmo com a outra massa.



## PREPARO

9. Junte as extremidades de cada trança para formar um círculo.
10. Coloque numa forma, pincele com ovo batido e polvilhe generosamente com amêndoas picadas.
11. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.
12. Por fim, cubra com papel alumínio e continue a assar por mais 15-20 minutos até a massa estar cozida.
13. Prontinho! Agora é só servir.





05

# Batatas ao Murro



## INGREDIENTES

- 3 dentes de alho picados
- 3/4 xícara de azeite
- 1/3 xícara de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras de tomate picado em cubinhos
- 1/2 xícara de manjericão fresco picado
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 colheres (chá) de pimenta do reino
- 1 baguete cortada em fatias
- 1 colher (chá) de alho em pó

## PREPARO

1. Lave bem a casca das batatas sob água corrente.
2. Coloque as batatas numa panela grande, cubra com água e leve ao fogo alto.
3. Assim que ferver, adicione 1 e  $\frac{1}{2}$  colher (sopa) de sal, diminua o fogo para médio e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos.
4. **OBS:** as batatas devem ficar cozidas, mas ainda firmes, sem desmanchar.
5. Enquanto isso, pré-aqueça o forno a 220 °C.



## PREPARO

6. Numa assadeira regue 2 colheres (sopa) do azeite.
7. Assim que estiverem cozidas, passe as batatas por um escurredor.
8. Abra um pano de prato limpo sobre uma tábua, coloque uma batata cozida no centro, dobre o pano (sobre a batata) e dê um murro para achatar levemente.
9. Transfira a batata para a assadeira e repita o processo com o restante.



## PREPARO

10. Debulhe as folhas de tomilho sobre as batatas, regue com o azeite restante e tempere com o sal moído na hora a gosto.

11. Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, ou até que as batatas fiquem bem douradas.

12. Retire do forno e sirva a seguir.



# FAÇA PARTE DO CLUB! *é grátis!*

GRUPO DO FACEBOOK:

[FACEBOOK.COM/GROUPS/SORECEITABOA/](https://www.facebook.com/groups/soreceitaboa/)

GRUPO DO WHATSAPP:

[RECEITASCLUBOFICIAL.COM.BR/GRUPOS](https://www.whatsapp.com/channel/00299a60000000000000/receitascluboficial.com.br/grupos)

PÁGINA DO FACEBOOK:

[FACEBOOK.COM/RECEITASCLUBOFICIAL](https://www.facebook.com/receitascluboficial)

SITE RECEITAS CLUB:

[RECEITASCLUBOFICIAL.COM.BR](https://www.receitascluboficial.com.br)

CLIQUE NOS LINKS EM AMARELO  
PARA ACESSAR!

