



## Receitas

Receita Ovinhos e Pirulito de Chocolate

Data 06/04/2009 Turma Pré II A/B/C

Professora Girlei, Lilian e Silvia D.



### Ingredientes

1 Barra de 1kg de Chocolate	Variados de Coelhos
100 grs de Manteiga de Cacau	
Palitos para Pirulito	
Etiquetas Decorativas	
Fitilho	
Saquinhos de Celofane (Pequeno e Médio)	
Forminhas Plásticas Variadas para Ovinhos	
Forminhas Plásticas com Formatos	



### Modo de Fazer

Pique o chocolate e, pequenos pedaços e leve ao banho-maria até que derreta completamente. Não deixe cair água dentro do chocolate. Assim que estiver líquido (entre 35 à 40°C), colocar dentro do banho gelado (choque térmico), mexer novamente e despejar cuidadosamente nas forminhas.

Como variante pode ser usado granulado ou flocos sobre a camada de chocolate na forma. Levar a geladeira por mais ou menos 2 horas. Quando estiver esbranquiçado e solto da forma, já estará pronto para embalar e/ou saborear.



### Avaliação do Professor

A culinária foi um sucesso! As crianças seguiram as orientações das professoras e conseguiram confeccionar seus ovinhos e pirulitos. Difícil apenas conter a ansiedade deles em vê-los prontos para o consumo. Divertiram-se muito, inclusive na hora de “rasparmos a panela” e ficarmos com a cara melada!!



Rendimento 20 ovinhos maciços e 18 pirulitos de coelhos médios



Tempo de preparo da receita 2h 30min