

Receitas de Páscoa



DALLORA

www.dallora.com.br

vendas@dallora.com.br (11) 3096-4277

Receitas de Páscoa

DALLORA®

Bolinho de Bacalhau com Requeijão

Ingredientes

- 250 g de **DALLORA® Requeijão Tradicional**
- 500 g de bacalhau dessalgado, escaldado e desfiado
- 500 g de batatas Asterix sem casca cozidas na água do bacalhau e espremidas ainda quentes
- 1 cebola grande triturada
- 3 dentes de alho grandes triturados
- 1/2 xícara (chá) de azeite de oliva
- 4 gemas
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Folhas de 1 maço grande de salsa picadinhas
- 2 colheres (sobremesa) de molho de pimenta vermelha
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

Preparo



- Misture o bacalhau com a batata e reserve.
- Refogue bem a cebola e o alho no azeite e adicione à mistura de bacalhau.
- Acrescente os demais ingredientes e amasse até incorporar.
- Com 1 colher (sopa) bem cheia da massa, molde bolas e recheie com 1 colher (sobremesa) do requeijão.
- Feche bem e modele no formato de croquete.
- Frite, poucos por vez, em óleo quente abundante até dourarem.
- Deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva.

Receitas de Páscoa

DALLORA®

Suflê de Bacalhau Cremoso

Ingredientes

- **Para o Bacalhau e a Cobertura (Suflê)**
- 250 g de **DALLORA® Requeijão Tradicional**
- 800g de Bacalhau dessalgado (Use Bacalhau em pedaços ou desfiado)
- 1 Cebola pequena (picada)
- 2 dentes de Alho (picados)
- 150g de Azeitonas verdes picadas
- 100g de Mussarela ou Parmesão ralado

- 4 Ovos (claras e gemas separadas, para a espuma do suflê)
- Azeite

Para a Base (Purê de Batatas)

- 1kg de Batatas (para o purê)
- 50g de Manteiga
- 200ml de Leite
- Sal e Pimenta-do-Reino

Preparo

Preparo das Bases

- Cozinhe as batatas até ficarem macias, amasse e misture com manteiga, leite, sal e pimenta-do-reino até formar um purê cremoso.
- Cozinhe o bacalhau dessalgado por cerca de 10 minutos, escorra, retire espinhas e desfie.

Refogado

- Aqueça o azeite e refogue cebola e alho até dourarem. Adicione o bacalhau desfiado e as azeitonas, refogando por alguns minutos. Ajuste o sal se necessário.
- Bata as claras em neve, acrescente as gemas e bata rapidamente para formar uma espuma leve.

Montagem e Finalização

- Forre o refratário com o purê de batatas, espalhe o DALLORA Requeijão Tradicional e cubra com o bacalhau refogado.
- Despeje a espuma de ovos, finalize com queijo ralado e leve ao forno a 180°C por cerca de 20 minutos, até dourar.



Receitas de Páscoa

DALLORA

Camarão na Moranga

Ingredientes

- 300 g de **DALLORA® Requeijão Tradicional**
- 1 kg de camarão médio
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho
- 1 cebola
- 5 tomates sem sementes
- sal a gosto
- 3 colheres (sopa) de ketchup
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 moranga
- cheiro-verde a gosto

Preparo



- Lave, retire a tampa e as sementes da moranga.
- Enrole a moranga em papel alumínio e leve ao forno médio (180° C) por 45 minutos.
- Em uma panela, aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte o camarão e deixe cozinhar por 5 minutos.
- Adicione os tomates picados, a pimenta, o sal e o ketchup.
- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite e o cheiro-verde.
- Misture bem e adicione por último o requeijão.
- Passe o DALLORA Requeijão Tradicional no interior da moranga e despeje o creme de camarão.

Receitas de Páscoa

DALLORA®

Torta de Bacalhau com Grão de Bico

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo (200 ml)
- 1 colher (café) de sal
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite (500 ml)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)
- 2 colheres (chá) de fermento químico
- 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

Recheio

- 250 g de **Requeijão DALLORA® Forno & Fogão**
- 400 g de bacalhau dessalgado, escaldado e desfiado
- 4 tomates sem sementes em cubinhos
- 250 g de grão-de-bico cozido e escorrido
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- 100 g de azeitonas pretas picadas
- Sal, se necessário

Preparo



- Bata os ovos com o óleo, o sal e o leite no liquidificador.
- Aos poucos, acrescente os demais ingredientes, batendo até obter uma massa lisa.
- Despeje em fôrma retangular (22 x 34 cm) untada e enfarinhada e reserve.
- Misture os ingredientes do recheio, ajuste o sal, adicione o Requeijão DALLORA® Forno & Fogão e distribua sobre a massa.
- Asse em forno médio preaquecido (200 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Receitas de Páscoa

DALLORA®

Cestinha de Camarão com Creme de Queijos

Ingredientes

- 500 g de Camarão Descascado
- Sal a gosto
- Sumo de 1 limão
- Azeite

Cestinhas

- 300 g de massa para pastel
- Forminhas de empadinha
- Azeite para untar

Creme de Queijos

- 250 g de **Requeijão DALLORA® Forno & Fogão Sabor Provolone**
- 100g de queijo gorgonzola
- 100g de queijo parmesão
- 1/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco
- 3 colheres sopa de azeite
- Pimenta-do-reino a gosto

Preparo

- Tempere os camarões com o sal e o limão. Em uma frigideira doure os camarões dos dois lados. Reserve.

Cestinhas:

- Em cada forminha de empadinha de 6cm de diâmetro levemente untada com azeite, acomode um disco de massa, deixando as bordas para fora.
- Depois de preparar todas as forminhas, coloque-as em uma assadeira.
- Asse no forno pré aquecido a 200 graus até as bordas dourarem.
- Deixe esfriar e desenforme. Reserve.

Creme de Queijo:

- Em uma tigela pequena, misture o azeite, gorgonzola, Requeijão DALLORA Sabor Provolone, parmesão, creme de leite e a pimenta, até formar um creme.

Montagem:

- Em cada cestinha, coloque uma porção de creme de queijo, 3 camarões e por cima as folhinhas de orégano fresco.
- Regue com um fio de azeite e polvilhe a pimenta.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Fricassê de Palmito

Ingredientes

- 300 g de **DALLORA® Requeijão Tradicional**
- 1 colher de sopa de manteiga com sal
- 1/2 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 1/2 xícara de milho verde escorrido
- 1/2 xícara de leite
- 1/2 caixa de creme de leite
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1/2 xícara de queijo muçarela ralado
- 300g de palmito

Preparo



- Aqueça a manteiga em uma panela e refogue a cebola até ficar transparente. Adicione o alho e mexa por 1 minuto. Acrescente o palmito picado e o milho verde, misturando bem.
- No liquidificador, bata o milho, o leite, o DALLORA Requeijão Tradicional e o creme de leite até formar um creme homogêneo. Tempere com sal a gosto.
- Despeje o creme na panela com o refogado, misture bem e ajuste o sal e a pimenta-do-reino. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 5 minutos, até engrossar levemente.
- Pré-aqueça o forno a 200 °C. Transfira o fricassê para um refratário, cubra com muçarela ralada e leve ao forno por cerca de 20 minutos, até gratinar.
- Retire do forno, deixe descansar por 5 minutos e sirva quente com arroz branco.

Receitas de Páscoa

DALLORA®

Salmão aos Quatro Queijos

Ingredientes

- 300 g de **DALLORA® Requeijão Tradicional**
- 4 postas de salmão
- 1 dente de alho amassado
- Sal
- Azeite
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado
- 50g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de queijo gorgonzola esfarelado
- 1 caixinha de Creme de Leite

Preparo

- Tempere as postas de salmão com o alho amassado e o sal, espalhando bem sobre o peixe. Reserve por alguns minutos para que o tempero incorpore ao salmão.
- Em uma frigideira antiaderente, aqueça o azeite em fogo médio-alto. Coloque as postas de salmão e deixe dourar bem de um lado sem mexer, formando uma leve crosta dourada. Vire com cuidado e doure o outro lado. O objetivo é apenas selar o peixe. Reserve.

Prepare o molho quatro queijos:

- Em uma panela, coloque 1 caixinha de creme de leite e leve ao fogo baixo. Adicione cerca de **DALLORA® Requeijão Tradicional**, o queijo muçarela ralado, o queijo parmesão ralado e o queijo gorgonzola picado. Mexa continuamente até que todos os queijos estejam completamente derretidos e o molho fique cremoso e homogêneo.
- Disponha as postas de salmão em um refratário e cubra com o molho quatro queijos ainda quente. Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 10 a 15 minutos, apenas para terminar o cozimento do peixe e gratinar levemente o molho.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Lasanha de Bacalhau

Ingredientes

- 250 g de **DALLORA® Requeijão Tradicional**
- 500g de Bacalhau Desfiado Dessalgado
- 1 l de leite
- 2 folhas de louro
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- noz-moscada a gosto
- sal a gosto
- 1 xícara (chá) de Cebola Picada
- 1 colher (sopa) de Alho Picado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/3 de xícara (chá) de azeitona preta picada
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde
- 200 g de massa fresca de lasanha
- 200 g de queijo muçarela ralado
- 100 g de queijo parmesão ralado

Preparo

- Em uma panela, leve ao fogo o bacalhau com 1 litro de leite e a folha de louro. Ao ferver, desligue o fogo, coe o bacalhau e reserve o leite.
- Refogue a cebola e o alho no azeite até ficarem dourados. Junte o bacalhau desfiado e misture bem. Adicione as azeitonas, as raspas de limão e o cheiro-verde. Desligue o fogo, misture bem, ajuste os temperos e reserve.
- Derreta a manteiga em uma panela. Adicione a farinha de trigo e misture bem até formar um creme liso. Adicione o leite reservado e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Tempere com noz-moscada e sal a gosto.
- Em uma assadeira de 20 x 25 cm, cubra o fundo com um pouco de molho branco. Coloque uma camada de massa, por cima uma porção do bacalhau, o DALLORA® Requeijão Tradicional, depois muçarela e por último mais molho branco. Repita esse processo, fazendo 4 camadas de massa, finalizando a última camada de massa, por cima molho e por último queijo muçarela e parmesão.
- Leve ao forno preaquecido a 200 °C, coberto com papel-alumínio por 15 minutos. Retire o alumínio e asse por mais 15 minutos.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Ovo de Páscoa de Coxinha com Cheddar

Ingredientes

Massa

- 250g de farinha de trigo
- 250ml de leite
- 250ml de caldo de frango
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Sal a gosto

Recheio

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- **DALLORA® Cheddar Profissional**

- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 1 fio de azeite
- Salsinha, pimenta do reino e sal a gosto

Para empanar

- 1 ovo batido
- 1/2 de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Preparo

- Comece pela massa da coxinha, colocando a manteiga, o leite e o caldo de frango para ferver.
- Depois, adicione a farinha de trigo e o sal, mexendo sempre até desgrudar da panela. Desligue o fogo e espere a massa esfriar um pouco, depois amasse e sove em uma bancada enfarinhada até ficar uma massa lisa e compacta.
- Coloque um pedaço da massa na forma de ovo de Páscoa com 1 cm de espessura e reserve na geladeira por pelo menos 3 horas.
- Quando a massa estiver firme, passe no ovo batido e depois na farinha de rosca e coloque para fritar em óleo bem quente.
- Para o recheio, refogue a cebola e o alho no azeite até ficar transparente, adicione o frango desfiado e misture.
- Agora basta rechear as massas já fritas e secas com o recheio, colocando uma generosa camada de DALLORA Cheddar Profissional por cima, podendo fazer coxinhas pequenas com a massa e o frango que sobrou para decorar.



Receitas de Páscoa

Ovo de Páscoa Recheado em Camadas

Ingredientes

Casca do ovo

- 350 g de chocolate ao leite ou meio amargo

Farofa crocante de amendoim

- 80 g de amendoim torrado e triturado
- 2 colheres (sopa) de biscoito maisena triturado
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

Camada cremosa

- 150 g DALLORA® Sweet Line sabor Doce de Leite

Camada de bolo

- 1 fatia grossa de bolo simples (baunilha ou pão de ló)
- 2 colheres (sopa) de leite para umedecer

Cobertura cremosa

- 150 g Dallora Sweet Line sabor Chocolate
- 50 g de creme de leite

Decoração

- Granulado de chocolate

Preparo

Preparar a casca do ovo

Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas. Espalhe o chocolate na forma de ovo de Páscoa (250 g). Leve à geladeira por 10 a 15 minutos, até endurecer completamente.

Fazer a farofa crocante

Misture o amendoim triturado com o biscoito maisena. Acrescente a manteiga derretida. Misture até formar uma farofa úmida e crocante.

Preparar o creme de chocolate

Misture o Dallora Sweet Line sabor Chocolate com o creme de leite. Mexa até formar um creme brilhante e mais leve.

Montagem do ovo

Monte as camadas exatamente nesta ordem:

1. Coloque uma camada da farofa crocante de amendoim no fundo da casca.
2. Espalhe uma camada generosa de Dallora Sweet Line sabor Doce de Leite.
3. Coloque uma fatia de bolo simples por cima e umedeça com um pouco de leite.
4. Cubra com o creme de chocolate preparado.
5. Finalize com granulado de chocolate.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Travessa de Páscoa

Ingredientes

Creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 500 ml de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Camada de Chocolate

- 1 bisnaga de DALLORA® Sweet Line sabor chocolate

Montagem

- 100 g de chocolate granulado
- 150 g de mini ovos de chocolate ou ovinhos recheados
- raspas de chocolate (opcional)

Preparo

Prepare o creme

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite e o amido de milho. Leve ao fogo médio mexendo sempre até começar a engrossar. Desligue o fogo, adicione o creme de leite e a essência de baunilha. Misture bem até ficar um creme liso e homogêneo.

Monte as camadas

Em uma travessa média, espalhe uma camada do creme branco. Cubra com uma camada generosa de DALLORA Sweet Line, espalhando suavemente. Repita o processo alternando creme branco e DALLORA Sweet Line até preencher a travessa.

Finalização

Cubra a superfície com granulado, raspas de chocolate e mini ovos de Páscoa. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir para firmar as camadas.

Dica!

Para deixar a sobremesa ainda mais especial, adicione pedaços de chocolate meio amargo ou biscoito triturado entre as camadas, criando uma textura crocante deliciosa.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Brownie de Chocolate Recheado com Doce de Leite

Ingredientes

Massa de Brownie

- 200 g de chocolate meio amargo
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- ¾ xícara de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 pitada de sal

Recheio

- 200 g de DALLORA® Sweet Line sabor Doce de Leite

Opcional

- 50 g de gotas de chocolate ou chocolate picado

Preparo

Preparar a base do brownie

Preaqueça o forno a 180 °C.

Derreta o chocolate meio amargo junto com a manteiga em banho-maria ou no micro-ondas. Misture bem até formar um creme liso e brilhante.

Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro. Adicione o chocolate derretido e misture bem.

Acrescente a farinha de trigo, o cacau em pó e o sal. Misture até obter uma massa homogênea. Se desejar, adicione gotas de chocolate.

Montagem do brownie recheado

Forre uma forma quadrada (20 x 20 cm) com papel manteiga. Coloque metade da massa do brownie na forma. Espalhe o Dallora Sweet Line sabor doce de leite sobre a massa, formando uma camada cremosa. Cubra com o restante da massa de brownie.

Assar: Leve ao forno por 25 a 30 minutos. O ponto ideal é quando a superfície forma casquinha crocante e o interior permanecer levemente úmido.

Finalização

Espere esfriar antes de cortar. Corte em quadrados generosos para revelar a camada cremosa de doce de leite no centro.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Ovo de Páscoa de churros

Ingredientes

Casca do ovo

- 350 g de chocolate branco

Cobertura estilo churros

- ½ xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida

Recheio

- 300 g de DALLORA® Sweet Line sabor Doce de Leite

Mini churros para decoração

- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de farinha de trigo
- óleo para fritar
- açúcar e canela para finalizar

Preparo

Preparar a casca do ovo

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas. Espalhe o chocolate na forma de ovo de Páscoa (250 g). Leve à geladeira por 10 a 15 minutos até endurecer. Repita o processo para formar uma casca mais firme.

Fazer o acabamento de churros na casca: Misture o açúcar com a canela. Pincele levemente a parte externa da casca com manteiga derretida. Polvilhe a mistura de açúcar e canela ao redor da casca. Isso cria o efeito visual do churros, igual ao da imagem.

Preparar os mini churros: Em uma panela coloque água, manteiga, açúcar e sal. Quando começar a ferver, adicione a farinha de trigo. Mexa até formar uma massa que desgrude da panela. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico pitanga. Frite pequenos churros em óleo quente até dourar. Passe no açúcar com canela.

Montagem do ovo:

Coloque uma camada generosa de doce de leite dentro da casca do ovo. Faça um swirl alto de doce de leite no centro usando colher ou saco de confeitar. Distribua os mini churros ao redor do topo, apoiados sobre o recheio.

Sirva imediatamente ou mantenha refrigerado por até 3 dias.



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Ovo Prestígio no pote de Páscoa

Ingredientes

Base de chocolate

- 200 g de bolo de chocolate (pode ser bolo simples ou brownie esfarelado)

Creme de coco

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- ½ caixa de creme de leite

Cobertura de chocolate

- 200 g de DALLORA® Sweet Line sabor Chocolate

Decoração

- coco ralado em flocos
- 2 mini ovos de chocolate
- 1 mini ovo de chocolate recheado com coco (opcional)

Preparo

Preparar o creme de coco

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Cozinhe em fogo médio mexendo sempre. Quando começar a engrossar (ponto de brigadeiro mole), desligue o fogo. Misture o creme de leite para deixar o creme mais leve e cremoso. Deixe esfriar.

Preparar o bolo: Esfarele o bolo de chocolate com as mãos. A textura deve ficar úmida e granulada, parecida com uma farofa de bolo. Isso cria exatamente o visual das camadas escuras vistas no pote da imagem.

Montagem das camadas no pote: Monte dentro do pote de vidro na seguinte ordem:

- Camada de bolo de chocolate esfarelado
- Camada de creme de coco
- Nova camada de bolo de chocolate
- Nova camada de creme de coco

Repita até quase completar o pote.

Finalização com chocolate:

Cubra o topo com Dallora Sweet Line sabor Chocolate.

Fechamento do pote:

Feche o pote com a tampa. Amarre um barbante rústico ou fita ao redor da tampa. Coloque um pequeno coelho decorativo ou tag de Páscoa - use a criatividade!



Receitas de Páscoa

Cheesecake de Chocolate com Ganache

Ingredientes

Base de chocolate

- 200 g de biscoito de chocolate (tipo Oreo sem recheio ou similar)
- 100 g de manteiga derretida

Recheio cheesecake de chocolate

- 400 g de cream cheese
- 200 g de DALLORA® Sweet Line sabor Chocolate
- 1 caixa de creme de leite
- 3 ovos
- ¾ xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Camada cremosa clara

- 200 g de cream cheese
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de creme de leite

Cobertura ganache

- 150 g de chocolate meio amargo
- 100 g de creme de leite

Decoração

- pedaços de chocolate
- raspas de chocolate

Preparo

Preparar a base: Triture os biscoitos de chocolate até formar uma farofa fina. Misture com a manteiga derretida. Forre o fundo de uma forma de 20 cm com fundo removível, pressionando bem. Leve ao forno a 180 °C por 10 minutos. Retire e deixe esfriar.

***Essa base cria a camada escura crocante visível na parte inferior do cheesecake da imagem.**

Preparar o recheio de chocolate: Em uma tigela bata o cream cheese com o açúcar até ficar cremoso. Adicione o Dallora Sweet Line sabor Chocolate. Misture o creme de leite e a baunilha. Acrescente os ovos um a um, mexendo suavemente. O resultado será um creme de cheesecake de chocolate bem aerado e cremoso.

Camada clara do centro: Misture o cream cheese com o açúcar e o creme de leite. Mexa até formar um creme liso. Essa camada cria o miolo claro que aparece no corte do cheesecake da foto.

Montagem: Coloque metade do creme de chocolate sobre a base. Adicione uma camada do creme claro no centro, espalhando apenas no meio. Cubra com o restante do creme de chocolate. Isso cria o efeito de camada escondida revelada quando o cheesecake é cortado.

Assar: Leve ao forno a 160 °C por cerca de 45 minutos. O centro deve ficar levemente tremido. Desligue o forno e deixe o cheesecake esfriar lentamente. **Geladeira:** Leve à geladeira por pelo menos 4 horas para firmar bem.

Ganache: Derreta o chocolate meio amargo. Misture o creme de leite até formar uma ganache brilhante. Espalhe a ganache sobre o cheesecake deixando escorrer levemente pelas laterais. Decore com pedaços de chocolate e raspas. Esse acabamento cria exatamente o visual da cobertura da imagem.



Receitas de Páscoa

Pavê de Páscoa com Doce de Leite

Ingredientes

Base de chocolate

- 120 g de biscoito de chocolate triturado
- 60 g de manteiga derretida

Creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 500 ml de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (chá) de baunilha

Camadas

- 1 pacote de biscoito tipo maisena
- 1 xícara de leite (para umedecer os biscoitos)
- 1 bisnaga de DALLORA® Sweet Line sabor Doce de Leite

Cobertura

- raspas de chocolate
- mini ovos de chocolate
- ovinhos de chocolate recheados (alguns cortados ao meio)

Preparo

Preparar a base: Misture o biscoito de chocolate triturado com a manteiga derretida. Espalhe essa mistura no fundo de uma travessa de vidro. Pressione levemente formando uma camada escura compacta. Essa camada corresponde à base escura visível no fundo do pavê da imagem.

Preparar o creme branco: Em uma panela misture o leite condensado e o amido de milho. Adicione o leite e leve ao fogo médio. Mexa sempre até engrossar. Desligue o fogo e misture o creme de leite e a baunilha. O resultado será um creme branco liso e bem cremoso, igual ao que aparece nas camadas do pavê.

Montagem: Espalhe metade do creme branco sobre a base de chocolate. Cubra com uma camada de biscoitos levemente umedecidos no leite. Espalhe uma camada generosa de Dallora Sweet Line sabor Doce de Leite sobre os biscoitos. Distribua bem para criar uma camada caramelizada bem visível na travessa. Adicione o restante do creme branco. Coloque novamente uma camada de biscoitos umedecidos.

Cobertura: Espalhe outra camada de Sweet Line Doce de Leite sobre toda a superfície. Essa camada cria o topo cremoso e brilhante do pavê.

Decoração: Polvilhe raspas de chocolate por cima. Decore com mini ovos de chocolate inteiros.

Coloque alguns ovinhos cortados ao meio mostrando o recheio.



Receitas de Páscoa

Ovos de Páscoa simples Recheados com Sweet Line

Ingredientes

- 1 ovo de Páscoa de chocolate branco (metade)
- 1 ovo de Páscoa de chocolate ao leite ou meio amargo (metade)
- 1 bisnaga de Dallora Sweet Line sabor Chocolate
- 1 bisnaga de Dallora Sweet Line sabor Doce de Leite

Decoração

(opcional – como na imagem)

- raspas de chocolate
- pedacinhos de caramelo ou crocante

Preparo

Preparar as cascas do ovo

Abra o ovo de Páscoa ao meio e utilize apenas as metades das cascas. Coloque as metades sobre uma superfície plana para facilitar o recheio.

Recheie o ovo branco

Pegue a metade do ovo de chocolate branco e pegue a bisnaga Dallora Sweet Line sabor Chocolate. Aplique o recheio começando pelo centro. Vá fazendo movimentos circulares em espiral até preencher todo o ovo. Esse movimento cria o desenho em roseta do recheio, igual ao que aparece na imagem.

Recheie o ovo de chocolate

Agora utilize a metade do ovo de chocolate ao leite ou meio amargo. Pegue a bisnaga Dallora Sweet Line sabor Doce de Leite e aplique o recheio também em movimento espiralado. Preencha até formar um topo cremoso e volumoso. Isso cria o efeito de recheio alto e cremoso visível na foto.

Para deixar o visual ainda mais bonito:

- polvilhe raspas de chocolate sobre o recheio de chocolate
- adicione pedacinhos de caramelo crocante sobre o doce de leite



Receitas de Páscoa

DALLORA®

Ovo Recheado com Bolo de Cenoura e Chocolate

Ingredientes

Casca de ovo

- 1 ovo de Páscoa de chocolate ao leite

Bolo de cenoura

- 2 cenouras médias picadas
- 3 ovos
- ½ xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

- 1 bisnaga de Dallora Sweet Line sabor Chocolate

Finalização

- granulado de chocolate (opcional)

Preparo

Prepare o bolo de cenoura

No liquidificador bata: cenoura, ovos, óleo e açúcar. Bata até formar um creme homogêneo. Transfira para uma tigela e adicione: farinha de trigo, fermento. Misture delicadamente.

Asse o bolo: Despeje a massa em uma forma média untada. Leve ao forno 180°C por aproximadamente 35 minutos. Espere esfriar e esfarele o bolo com as mãos.

Montagem: Separe as metades do ovo de chocolate. Coloque-as sobre uma base para facilitar a montagem das camadas:

- uma camada de bolo de cenoura esfarelado
- uma camada generosa de Dallora Sweet Line Chocolate
- mais uma camada de bolo de cenoura

Repita até preencher a metade do ovo.

Finalize com uma espiral de Sweet Line por cima, criando um visual bonito.

Decorar: coloque granulado de chocolate, raspas de chocolate ou pedacinhos de bolo.

Dica!

Esse tipo de ovo é conhecido como ovo de colher e vende muito bem. Para valorizar ainda mais: use caixas transparentes e coloque colher gourmet

Receitas de Páscoa

DALLORA

Pão de Mel com Doce de Leite

Ingredientes

Massa

- 1 xícara de leite morno
- ½ xícara de mel
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 pitada de noz-moscada (opcional)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Recheio

- Dallora Sweet Line sabor Doce de Leite

Cobertura

- 300 g de chocolate meio amargo ou ao leite para cobertura

Preparo

Prepare a massa

Em uma tigela misture: leite morno, mel, açúcar mascavo e manteiga. Mexa bem até dissolver.

Adicione: farinha de trigo, chocolate em pó, canela e noz-moscada.

Misture até formar uma massa homogênea.

Por último, acrescente o bicarbonato de sódio e misture delicadamente..

Asse: Despeje a massa em forminhas próprias para pão de mel. Leve ao forno 180°C por cerca de 25 minutos. Espere esfriar completamente.

Recheie: Desenforme os pães de mel e corte cada um ao meio no sentido horizontal. Aplique uma camada generosa de Dallora Sweet Line Doce de Leite. Feche novamente formando o pão de mel recheado.

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Banhe completamente cada pão de mel. Coloque sobre papel manteiga até o chocolate cristalizar.



Receitas de Páscoa

DALLORA

Cupcake de Chocolate

Ingredientes

Massa

- 2 ovos
- $\frac{3}{4}$ de xícara de açúcar
- $\frac{1}{2}$ xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 $\frac{1}{2}$ xícara de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ xícara de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio e cobertura

- Dallora Sweet Line sabor Chocolate

Decoração

- granulado de chocolate
- raspas de chocolate
- mini confeitos

Preparo

Prepare a massa

Em uma tigela misture: ovos e açúcar. Bata até formar um creme claro.

Adicione: óleo e leite. Misture bem.

Acrescente: farinha de trigo e chocolate em pó. Misture até formar uma massa homogênea.

Por último adicione o fermento e mexa delicadamente.

Asse: Coloque forminhas de papel em uma forma para cupcakes. Preencha cerca de $\frac{2}{3}$ da capacidade de cada forminha. Leve ao forno 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Faça o teste do palito e deixe esfriar completamente.

Recheie: Com uma faca ou boleador, retire um pequeno pedaço do centro do cupcake.

Preencha o espaço com Dallora Sweet Line Chocolate. Coloque o pedacinho de massa de volta por cima.

Decore: Com um bico de confeitar, faça uma espiral de Sweet Line Chocolate sobre o cupcake.

Finalize com granulado, raspas de chocolate ou confeitos.

