Ovo Marmoreado

uma verdadeira delícia...

Ingredientes

Fraccionado Branco
Fraccionado Leite
Croccant Speculoos
Doce de Leite

Preparação

01 Numa taça derreta um pouco de **Fraccionado Leite**. Noutra Taça derreta 75g de **Fraccionado Branco**.

02 Risque a **Forma Ovo Texturizado Espiral** com o **Fraccionado Leite**. Sobre ele verta o **Fraccionado Branco** previamente derretido. Balance a forma entre as mãos de modo a que o **Fraccionado Branco** se espalhe e arraste o **Fraccionado Leite**, criando um efeito marmoreado. Coloque o silicone e a terceira parte da forma e leve ao frio até solidificar.

03 Aqueça ligeiramente o **Croccant Speculoos** e barre-o num interior do ovo já seco. Leve ao frio por 5 minutos. Sobre este aplique uma camada de **Doce de Leite**. Leve ao frio por 5 minutos. Derreta **Fraccionado Leite** e aplique sobre os recheios de modo a fechar o ovo.

04 Com a massa da bolacha, molde bolinhas e coloque as sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal. Achate-as ligeiramente.

05 Desenforme.