



Ovo Pinhata

impossível resistir...

Ingredientes

Fraccionado Leite
Solução Alcoólica Neutra
Colours Metallic Azul
Colours Metallic Lavanda
Colours Metallic Verde Claro
Colours Metallic Rosa
Colours Metallic Amarelo Claro
Mini Marshmallows
Mix Tentação de Fruta
Mix Super Guloso
Bolinhas Rosa e Branco
Bolinhas Violeta e Branco
Bolinhas Azul e Branco
Bolinhas Amarelo e Branco
Escamas Leite

Preparação

- 01** Dissolva cada **Colours Metallic** em Solução Alcoólica Neutra e salpique a forma. Deixe secar.
- 02** Derreta o **Fraccionado Leite**. Coloque-o na **Forma Ovo Texturizado Espiral**. Leve ao frio por 15 minutos.
- 03** Repita o processo.
- 04** Pincele o interior de uma das metades com **Fraccionado Leite** derretido e aplique **Mini Marshmallows**.
- 05** Encha a outra metade com **Mix Tentação de Fruta**, **Mix Super Guloso**, **Bolinhas Rosa e Branco**, **Bolinhas Violeta e Branco**, **Bolinhas Azul e Branco**, **Bolinhas Amarelo e Branco**.
- 06** Para fazer a base do ovo coloque um pouco de **Fraccionado Leite** na forma **Ovo Tradicional 100g** e leve ao frio até secar.
- 07** Feche o ovo passando a metade com **Mini Marshmallows** sobre uma superfície metálica aquecida e junte-as. Deixe secar.
- 08** Pincele a base com **Fraccionado Leite** derretido e mergulhe nas **Escamas Leite**.
- 09** Passe a base do ovo na superfície metálica aquecida de forma a derreter um pouco. Cole o ovo na base anteriormente preparada.