

# Sugestões para a Páscoa com **Credi® Softcake** Chocolate e Avelã



## NINHO DE PÁSCOA

### RECEITA BASE

#### Aparelho (I): Massa

CREDI®SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ	1.000 g
Ovos	(±7) 350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

#### Recheio:

NOVACREM NATERON	± 400 g
------------------	---------

#### Cobertura e Decoração:

CREMA DE CHOCOLATE	± 750 g
NOVACREM PASTILHA BRANCA	± 400 g
Amêndoas cobertas para decoração	Q.b.
CREDICAU PÓ	Q.b.
Fios de Ovos	Q.b.

### PROCEDIMENTO

Misturar os ingredientes do Aparelho (I) com raquete em velocidade lenta durante ± 3 minutos. Depositar o batido em formas para ninhos, previamente untadas com **CREFINO SPRAY**. Cozer a ± 160 °C/± 170 °C durante cerca de 45 minutos (forno de lares).

Desenformar depois de arrefecer. Cortar o bolo e recheiar com uma camada fina de **NOVACREM NATERON**.

Fechar o bolo e cobrir na totalidade com **CREMA DE CHOCOLATE**.

Previamente derreter as pastilhas brancas e colocar em cuvetes. Depois de solidificar, fazer raspas e decorar os ninhos.

Polvilhar ligeiramente com **CREDICAU PÓ**. Finalizar a decoração com amêndoas cobertas, fios de ovos ou outras decorações de Páscoa.

**Rendimento da Receita:** 3 Ninhos de Páscoa com aproximadamente: 1 kg

## MUFFINS RECHEADOS

### RECEITA BASE

#### Aparelho (I): Massa

CREDI®SOFTCAKE CHOCOLATE E AVELÃ	1.000 g
Ovos	(±7) 350 g
Óleo	300 g
Água	225 g

#### Decoração:

CREMA DE CHOCOLATE	± 800 g
Fios de Ovos	± 125 g

### PROCEDIMENTO

Misturar os ingredientes do Aparelho (I) com raquete em velocidade lenta durante ± 3 minutos. Com saco de pasteiro depositar o batido em tulipas de papel para muffins.

Cozer a ± 220 °C mantendo o ar fechado (forno de lares).

Quando os bolos começarem a criar cabeça, abrir o ar.

Tempo de cozedura: ± 15 a 20 minutos.

Depois de arrefecidos decorar os muffins com

**CREMA DE CHOCOLATE** usando uma boquilha frisada.

Finalizar a decoração com fios de ovos.

**Rendimento da Receita:** Cerca de 25 Tulipas



**CREDIN®**

Sempre consigo!