

Pirulito de Chocolate Árvore de Natal

Sobre 20 - 25 unidades



Fácil de preparar

● up to 60 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

500 g chocolate ao leite picado
Confeitos s Dr.Oetker
Sobre 20 - 25 unidades Palitos
para pirulito
Sobre 1 - 10 folhas de papel
manteiga

Coloque 400g do chocolate em um refratário e leve ao micro-ondas por 30 segundos para derreter. Retire e mexa devagar. Volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, retire e mexa devagar novamente. Repita esse processo mais 2 vezes (4 vezes no total), sempre mexendo devagar. Depois de derretido, junte o creme de leite e novamente mexa devagar até ficar homogêneo. Os 100g restantes do chocolate devem ser derretidos da mesma maneira e colocados no saco de confeitar para decorar os pirulitos.

Segredinho Oetker!:

Quando trabalhar com chocolate, nunca deixe no micro-ondas mais do que 30 segundos de cada vez, pois isso pode queimar o chocolate e deixá-lo amargo. E sempre que mexer, faça-o devagar, pois ao mexer rapidamente a gordura se separa do chocolate e o resultado não será o esperado.

Pirulitos com forminhas:

Coloque os palitos nas forminhas e preencha com o chocolate derretido. Leve à geladeira para firmar. Depois de firmes, retire-os das forminhas, decore com o saco de confeitar e finalize com os confeitos.

Pirulitos com moldes:

Contorne os moldes com uma caneta sobre papel manteiga, copiando seu formato. Posicione o palito e contorne o formato com o saco de confeitar. Depois, preencha o pirulito fazendo traços a mão livre. Decore com os confeitos e leve à geladeira para firmar. Experimente também criar formatos a mão livre, é bem divertido!

Tip from the Test Kitchen

- Segredinho Oetker. Use vidros reciclados e encha-os de confeitos para servirem de base para os pirulitos. Com isso, você faz uma decoração de mesa fácil, criativa e econômica! Feliz Natal!
- Segredinho Oetker. Coloque 400g do chocolate em um refratário e leve ao micro-ondas por 30 segundos para derreter. Retire e mexa devagar. Volte ao micro-ondas por mais 30 segundos, retire e mexa devagar novamente. Repita esse processo mais 2 vezes (4 vezes no total), sempre mexendo devagar. Depois de derretido, junte o creme de leite e novamente mexa devagar até ficar homogêneo. Os 100g restantes do chocolate devem ser derretidos da mesma maneira e colocados no saco de confeitar para decorar os pirulitos.