

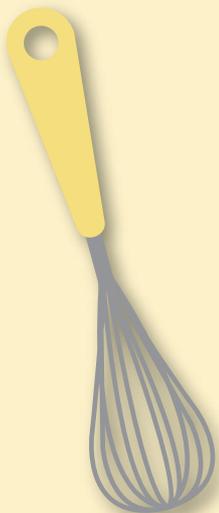
Bolo "Ninho de Páscoa"

Você já reparou que a mesa é um lugar de comunhão para a gente conversar, dialogar, fazer amizades, acolher, partilhar e festejar?

Jesus fez muitas refeições com as pessoas. A mesa repartida e compartilhada é um sinal do amor de Deus entre as pessoas. Afinal, quem não gosta de ser recebido ou recebida com algo gostoso e feito com carinho?

Para exercitar o gesto da partilha em família e deixar a Páscoa mais doce, trazemos uma receita supergostosa: o bolo **"Ninho de Páscoa"**. Ele é fácil de fazer e fica uma graça. Quer tentar? Então, convide a família e coloquem a mão na massa para fazer essa gostosura. Depois, arrumem a mesa e partilhem o bolo como forma de festejar o tempo de Páscoa.





Ingredientes para a massa:

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó

Ingredientes para a cobertura:

- 1 barra de chocolate de 180 gr
- 1 caixa de creme de leite
- Chocolate granulado
- Balinhas ou confeitos coloridos



Modo de fazer:



- 1) Bata os ovos com o açúcar, o chocolate e o óleo. Acrescente, aos poucos, a farinha e o leite. Coloque o fermento e bata mais um pouco. Unte uma forma redonda com um buraco no centro e coloque a massa dentro. Depois, peça para a sua ajudante colocar no forno quente por aproximadamente 30 minutos.

2) Para a cobertura, coloque numa panela o chocolate picado em pedaços e o creme de leite. Peça que a sua ajudante ferva o chocolate e o creme de leite até ficar um creme bem grosso. Em seguida, coloque sobre o bolo. Agora você pode colocar o chocolate granulado e encher o centro com balinhas ou confeitos coloridos.

Pronto! Agora é só convidar a família e provar essa delícia!



Dica deliciosa:

O bolo Ninho de Páscoa pode ser a sobremesa do Domingo de Páscoa. Feliz Páscoa!