OVO DE PÁSCOA PAVÊ

INGREDIENTES

400 g de chocolate de cobertura

1 forma de acetato para ovo de páscoa

Creme:300 ml de leite

1/2 caixinha de leite condensado

1/2 caixa de creme de leite

50 g de chocolate branco

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 gema

1 colher (chá) de essência de baunilha

100 ml de leite gelado

8 bolachas champanhe

Ganache:200 g de chocolate

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho

Coloque

Leve para a geladeira e repita esse processo por 3 vezes

Quando estiver completamente endurecido, recheie

Misture o amido de milho no leite e leve ao fogo com o restante dos ingredientes, menos a baunilha e as bolachas

Quando incorporar e ganhar uma consistência cremosa, desligue e acrescente a baunilha

Leve à geladeira com um plástico encostando no creme, deixe gelar completamente

Retire da geladeira e bata um pouco na batedeira para ficar bem lisinho e cremoso

Derreta o chocolate em banho

Adicione o creme de leite e deixe descansar até endurecer

Coloque um pouco de creme no chocolate endurecido da forma

Adicione um pouco de bolacha amolecida no leite

Coloque mais creme, mais bolacha e tampe completamente com a ganache

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10752-ovo-de-pascoa-pave.html