OVO DE PASCOA DE CHOCOLATE AO LEITE COM RECHEIO DE LEITE EM PÓ DA JOYCE

INGREDIENTES

1 kg de chocolate ao leite

Recheio:400 g de creme de avelã

1 caixa de creme de leite

2 caixa de leite condensado

1 colher de glucose

1 xícara de leite em pó

300 g de chocolate branco

RECHEIO

400 g de creme de avelã

1 caixa de creme de leite

2 caixa de leite condensado

1 colher de glucose

1 xícara de leite em pó

300 g de chocolate branco

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite em banho

Espalhe o chocolate derretido na forma de ovo de pascoa

Retire da geladeira e passe uma segunda camada de chocolate no ovo para que fique um pouco mais grosso

Misture o creme de avelã com o creme de leite

Coloque o leite condensado, glucose, leite em pó e chocolate branco em uma panela

Coloque o recheio de creme de avelã

Por cima, colo que o recheio de leite em pó

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11937-ovo-de-pascoa-de-chocolate-ao-leite-com-recheio-de-leite-em-po-da-joyce.html