

# OVO PAVÊ (OVO DE COLHER)

## INGREDIENTES

### CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 250 ml de leite  
250 gramas creme de leite  
1/2 lata leite condensado  
25 gramas amido de milho  
1 gema  
1 colher de sopa extrato de baunilha

### GANACHE:

Ganache: 1 caixa creme de leite  
200 gramas chocolate meio amargo  
Ingredientes montagem:  
1 ovo de páscoa (você pode fazer o seu ou comprar)  
biscoitos champne  
leite  
geleia de sua preferencia  
Decoração de sua preferencia

## MODO DE PREPARO

### CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar. Quando o creme engrossar, conte um minuto, mexendo bem, e então desligue o fogo.

Transfira o creme para uma tigela, cubra com plástico filme em contato e leve à geladeira até ele gelar por completo.

Na hora da montagem, retire o creme da geladeira e bata na batedeira para que ele fique aerado.

### GANACHE:

Ganache: Junte o creme de leite e o chocolate e leve ao banho-maria até obter um creme homogêneo.

Espere a ganache chegar em temperatura ambiente para usá-la.

#### MONTAGEM:

Montagem: Cubra o fundo de cada metade de ovo de Páscoa com um pouco de creme.

Em seguida, mergulhe os biscoitos champagne no leite e arrume-os sobre o creme.

Passe uma camada de geleia e repita os passos anteriores, finalizando com uma camada de biscoito champagne.

Cubra o ovo com a ganache de chocolate, alisando bem. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas e, na hora de servir, decore.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13873-ovo-pave-ovo-de-colher.html>