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 chamapgne.

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