

OVO DE PÁSCOA TRUFADO MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 forma de ovos de Páscoa
- 1 barra de chocolate ao leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 colher manteiga ou margarina
- 2 maracujá

MODO DE PREPARO

MONTAGEM OVO:

Montagem ovo: Dique o chocolate em três partes, pique cada parte e derreta duas no micro-ondas de 30 em 30 segundos ou em banho-maria.

Depois de completamente derretido acrescente a outra parte bem picada e mexe até ficar todo derretido o chocolate.

Coloque na forma de ovos de páscoa para formar a casca do ovo e leve para a geladeira até ficar esbranquiçada a forma (uns 5 minutos) e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo o leite moça e a margarina até desgrudar da panela, deixe esfriar completamente.

Essa receita serve como base para outros recheios também aí e só acrescentar o sabor de sua preferência (coco ralado, chocolate em pó, suco concentrado) no caso será o maracujá peneirado.

Vá acrescentando conforme seu gosto, tem gente que gosta de mais azedo (vá experimentando, se preferir, acrescente as sementes do maracujá que fica muito bom).

Depois de pronto o recheio, recheie o ovo de Páscoa e cubra ele com chocolate derretido e leve à geladeira por mais uns 10 minutos.

Desenforme e embrulhe.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17673-ovo-de-pascoa-trufado-maracuja.html>