

OVO DE PÁSCOA TRUFADO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 kg de chocolate ao leite fracionado

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

1/2 colher de manteiga

forminhas para ovo de páscoa

MODO DE PREPARO

Coloque o chocolate cortado em um recipiente e leve ao microondas, depois deixe por 30 segundos ou até derreter.

Pegue as forminhas de ovo de páscoa, coloque o chocolate já derretido e depois de preencher o espaço leve ao freezer por 5 minutos ou ao congelador por 10 minutos.

Passa a segunda camada com o mesmo procedimento anterior, depois retire e faça o recheio.

Coloque a lata de leite condensado em uma panela, ligue o fogo, depois adicione o coco ralado, 1/2 colher de manteiga ou margarina e mexa até chegar ao ponto de brigadeiro.

Leve ao freezer por 10 minutos ou ao congelador por 15 minutos, preencha o espaço em uma forminha de ovo de páscoa e leve ao freezer por 6 minutos.

Na última camada, repita o mesmo procedimento, preencha a forminha, leve ao freezer por 7 minutos e está pronto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23282-ovo-de-pascoa-trufado-de-beijinho.html>