

# OVO DE PÁSCOA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:chocolate branco:

1/2 kg de chocolate branco garoto

1 caixinha de creme de leite

### BEIJINHO:

Beijinho:3 latas de leite condensado

coco ralado a gosto

### AMARULA:

Amarula:1/2 kg de chocolate branco garoto

1 caixinha de creme de leite

amarula a gosto

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO:

Recheio de chocolate branco:Derreta o chocolate em banho-maria, retire do fogo e acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.

Deixe esfriar para usar.

### RECHEIO DE BEIJINHO:

Recheio de beijinho:Leve o leite condensado e o coco ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

Deixe esfriar para usar.

### RECHEIO DE AMARULA:

Recheio de amarula:Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Tire do fogo, acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.

Adicione amarula aos poucos, mexendo bem (fica um pouco pesado no início, até obter o ponto de sua preferência).

Eu coloco bastante licor, mas fica bem forte, então é bom colocar e provar, sempre aos poucos.

O recheio de amarula deixo esfriar na geladeira para endurecer um pouco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24009-ovo-de-pascoa.html>