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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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