

# OVO DE COLHER FERRERO ROCHER

## INGREDIENTES

forma para fazer ovo de páscoa

300 g em gotas (aquele redondo) ao leite

50 g em gotas de chocolate branco

30 g em gotas de meio amargo

40 g de bolinhas de cereais de chocolate preto e branco

1 pote de nutella

50 g de cereja com calda

2 pacotes de ferrero rocher que vem com 3 unidades

1 pacotinho de m&m ou potinho pequeno

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite ou em banho-maria ou no microondas de 30 a 30 segundos, até atingir o ponto desejado.

Coloque as bolinhas de cereais depois e despeje na forma do ovo.

Coloque na geladeira em papel manteiga ou prato por no mínimo 3 horas.

Desenforme em um prato.

Derreta o chocolate branco novamente ou em banho-maria, ou no microondas de 30 a 30 segundos até atingir o ponto.

Coloque um pouco na parte de fora do ovo para decorar e deixe um pouco para colocar dentro.

Leve à geladeira novamente, por no mínimo 10 minutos e retire.

Coloque um pouco no chocolate branco dentro do ovo e deixe um pouquinho.

Derreta o chocolate amargo em banho-maria ou no microondas de 30 a 30 segundos, até atingir o ponto.

Despeje dentro do ovo e deixe um pouquinho novamente.

Coloque um pouco de M&M no fundo.

Coloque de 3 a 6 colheres no máximo, (dependendo do tamanho do seu ovo) em um prato.

Leve ao microondas por no máximo 40 segundos, dependendo da potência do seu microondas.

Despeje a nutella dentro do ovo, preenchendo tudo.

Coloque o chocolate branco e o chocolate amargo na volta de todo o ovo.

Coloque os M&M fixados ao chocolate da volta do ovo.

Adicione a calda de cereja dentro do ovo, despejando gradativamente.

Coloque a cereja dentro do ovo por toda a sua volta.

Vá colocando os 6 ferrero rocher dentro do ovo e arrumando certinho, dependendo do tamanho do ovo, partindo em pedaços para caber direitinho.

Leve à geladeira por 30 minutos e consuma.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24199-ovo-de-colher-ferrero-rocher.html>