

CESTA DE OVO DE CHOCOLATE COM OVINHOS VARIADOS

INGREDIENTES

OVO DE PAÇOCA:

Ovo de Paçoca:100 g de Doce de Leite

50 g de Amendoim Torrado e Moído

100 g de Paçoca Rolha

OVO DE MORANGO:

Ovo de Morango:100 g de Cobertop Bel Chocolates Gourmet Branca

40 g de Creme de Leite

Essência para Chocolate sabor morango

Corante Alimentício para Chocolate Vermelho

50 g de Açúcar Colorido (Rosa)

OVO DE COCO:

Ovo de Coco:1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

100 g de Coco Ralado

50 g de Coco Ralado em Flocos

OVO DE BRIGADEIRO:

Ovo de Brigadeiro:1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (sopa) de chocolate em pó

50 g chocolate granulado

MODO DE PREPARO

OVO DE PAÇOCA:

Ovo de Paçoca:Misture o doce de leite com o amendoim torrado e moído, recheie e feche o ovo passando a cobertura derretida nas bordas.

Com auxílio de um saco de celofane, coloque a Cobertop Bel Chocolates derretida em volta do ovo, desenhandando arabescos e em seguida polvilhe paçoca em toda a casca do ovo.

OVO DE MORANGO:

Ovo de Morango:Derreta a Cobertop Bel Chocolates Branca no micro-ondas e adicione o creme de leite, a essênci a e o corante.

Deixe esfriar bem, recheie e feche o ovo passando a Cobertop Bel Chocolates derretida nas bordas.

Com auxílio de um saco de celofane, coloque a Cobertop Bel Chocolates derretida em volta do ovo desenhando arabescos, em seguida polvilhe o açúcar colorido em toda a casca do ovo.

OVO DE COCO:

Ovo de Coco:Em uma panela, leve ao fogo mexendo sempre, o leite condensado, a manteiga e o coco ralado até desgrudar do fundo da panela.

Despeje em um prato e deixe esfriar bem.

Recheie e feche o ovo passando a Cobertop Bel Chocolates derretida nas bordas.

Com auxílio de um saco de celofane, coloque a Cobertop Bel Chocolates derretida em volta do ovo desenhando arabescos e em seguida polvilhe o coco ralado em toda a casca do ovo.

OVO DE BRIGADEIRO:

Ovo de Brigadeiro:Em uma panela, leve ao fogo, mexendo sempre, o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó até desgrudar do fundo da panela.

Despeje em um prato e deixe esfriar bem.

Recheie um ovo e feche passando a Cobertop Bel Chocolates derretida nas bordas.

Com auxílio de um saco de celofane, coloque a Cobertop Bel Chocolates derretida em volta do ovo desenhando arabescos e em seguida polvilhe granulado de chocolate em toda a casca do ovo.

MONTAGEM DA CESTA:

Montagem da Cesta:Pegue a casca maior e coloque em cima de uma superfície quente (pode ser uma chapa ou uma frigideira aquecida) para deixar o fundo da casca reto, formando uma cesta. Coloque todos os ovos dentro e embrulhe em papel celofane e laço de cetim.

DICA:

Dica: Para apoiar os ovinhos dentro da cesta, use como apoio coco ralado e granulado como berço.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29460-cesta-de-ovo-de-chocolate-com-ovinhos-variados.html>