

OVO DE PÁSCOA DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

CASCA:

Casca: 500 g de chocolate em barra meio amargo

500 g de chocolate em barra ao leite

forma de ovo de pascoa de 700 g

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 saquinho de coco ralado ou fresco

1 colher e (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Faça o recheio para que esfrie até a montagem do ovo.

Em uma panela coloque o leite condensado, coco ralado e a manteiga.

Mexa sem parar até que desgrude da panela, desligue e reserve.

Rale os chocolates para fica melhor para derreter.

Coloque em uma travessa e leve ao micro-ondas retirando e mexendo a cada 30 segundos. Você também pode derreter em banho-maria.

Misture os dois tipos de chocolate.

Coloque um pouco na forma , sempre colocando a forma para boca para baixo para sair o excesso e formar uma camada bem fina.

Coloque na geladeira por 10 minutos ou até que ele endureça.

Coloque o recheio sobre ele.

Cubra o recheio todo com o chocolate.

Se o chocolate endurecer coloque no micro-ondas novamente até derreter.

Leve à geladeira novamente até que esteja firme.

Retire o ovo da forma e decore com sua criatividade.

Pode derreter chocolate branco para dar um toque de decoração, fica muito bonito.

Pode ser consumido em até 3 dias .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31976-ovo-de-pascoa-de-prestigio.html>