

KINDER OVO CASEIRO

INGREDIENTES

- 170 g de chocolate ao leite
- 170 g de chocolate branco
- 1 colher de café de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 forma para ovos de páscoa de 30 ou 40 g

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite, mexendo a cada 20 segundos, até virar uma calda.

Ao ficar pronto coloque uma pitadinha de sal na calda. Coloque na forma dos ovos de páscoa , mas forme uma camada bem fininha.

Dê umas batidas nas forminhas em um prato para tirar todo o excesso.

Deixe no freezer por 10 minutos.

Enquanto o chocolate ao leite está no freezer derreta o chocolate branco do mesmo modo.

Ao ficar pronto, adicione 1 colher de café de essência de baunilha.

Retire o chocolate do freezer e ponha a calda de chocolate branco com o mesmo processo que você fez com o chocolate ao leite.

Ponha no freezer por mais 10 a 20 minutos.

Retire do freezer e tire da forma.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32038-kinder-ovo-caseiro.html>