

OVO DE PÁSCOA RECHEADO DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata ou caixa de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
4 colheres de sopa de achocolatado sabor morango
1/2 caixinha de creme de leite
1/2 envelope de suco em pó sabor morango
1 colher de café de essência de morango (opcional)
calda de soverte sabor morango
600 g de chocolate meio amargo ou branco (casca do ovo)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, a margarina e o achocolatado sabor morango, mexa sem parar até desgrudar da panela, como brigadeiro. Retire do fogo e mexa bem, deixe esfriar um pouco e acrescente o creme de leite.

Mexa e acrescente o suco e a essência, mexa bem e despeje numa vasilha, quando esfriar leve à geladeira, (eu prefiro fazer num dia e usar no outro).

Derreta o chocolate e faça as cascas do ovos, pode usar forma de 500 g.

Reserve um pouco de chocolate para cobrir o recheio.

Divida o recheio de morango igualmente em cada parte das cascas.

Coloque calda de morango e leve ao freezer por uns 20 minutos, para gelar bem.

Cubra com chocolate e deixar no freezer por mais uns minutos.

Desenformar e embrulhar, fica uma delícia.

Para fazer o recheio no micro-ondas despeje os 3 primeiros ingredientes numa vasilha alta e mexa bem.

Leve ao micro-ondas por 3 minutos, retire e mexa bastante até ficar liso.

Leve novamente ao micro-ondas por mais 2 minutos, retire e mexa bem. Deixe amornar um pouco e acrescente os demais ingredientes. Não fica igual ao feito na panela, fiz no micro ondas e ficou meio granulado, tive que mexer bastante para ficar liso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34220-ovo-de-pascoa-recheado-de-morango.html>