

OVOS DE PÁScoa ESTILO TRUFAS DE BEIJINHO

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate ao leite
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 1 lata de leite condensado
- Aproximadamente 3 colheres de sopa de coco ralado
- 1 colher de chá de margarina
- 1 forminha de ovo de páscoa média

MODO DE PREPARO

Primeiramente, rale as barras separadamente colocando-as em duas travessas diferentes depois de derretidas no micro-ondas por aproximadamente 1 minuto e meio misture-as.

Pegue a forma de ovos de páscoa e unte com margarina ,coloque uma pequena quantidade de chocolate ,que fique na grossura de um ovo de páscoa se quiser mais grossa apenas acrescente mais chocolate,distribua moderadamente.

Faça isso em todas as quatro forminhas e coloque-as na geladeira.

Espere uns 30 minutos, enquanto isso vá fazendo o recheio.

Em uma panela, coloque a margarina e o leite condensado, ligue o fogo e vá mexendo até que fique no ponto de brigadeiro ou seja até que desgrude do fundo da panela ,feito isso desligue o fogo e acrescente o coco ralado e misture.

Vá até a geladeira e apanhe a casca dos ovos de chocolate que foram feita antes e divida o beijinho em quatro partes colocando essa quantia em cada casquinha, leve à geladeira por mais uns 10 minutos.

Logo após, cubra o beijinho com o chocolate restante, assim o beijinho vira um recheio.

E leve à geladeira novamente por uns 10 minutos e está pronto a sua receita . Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39163-ovos-de-pascoa-estilo-trufas-de-beijinho.html>