

OVO DE PÁSCOA RECHEADO

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate (recomendo Garoto)
- 1 lata de leite condensado
- 500 g de morango (ou qualquer outra fruta)
- 1 colher (sopa) de leite
- 1 vidro de calda de morango (ou qualquer outro)
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Pegue uma barra de chocolate, pique e jogue-a no banho-maria.

Pegue os morangos jogue no liquidificador junto com o leite condensado e bata por um minuto. Enquanto bate jogue o leite e a calda de sorvete sabor morango.

Pegue uma forma de ovo da páscoa se não tiver guarde uma do kinder ovo. Alguns minutos antes de retirar o chocolate, adicione uma lata de creme de leite. Retire o chocolate do banho- maria e jogue na forma de ovo da páscoa.

Ponha no freezer ou congelador por 30 minutos.

Pegue o recheio de morango (outros) e ponha na geladeira por 30 minutos.

Retire o chocolate do freezer e o recheio também. Pegue o recheio e jogue em cima do chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40831-ovo-de-pascoa-recheado.html>