OVO DE PÁSCOA NA TRAVESA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

2 medidas de leite (medida da lata de leite condensado)

6 gemas peneiradas

2 colheres de sopa de maisena

1 colher de sobremesa de baunilha

400 g de creme de leite

400 g de chocolate meio amargo

400 g de chocolate ao leite para cobertura

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo os 4 primeiros ingredientes sem parar de mexer, até engrossar. Retire do fogo e acrescente 1 colher de sobremesa de baunilha.

Junte 400 g de creme de leite , misture e reserve 1/3 deste creme.

Nos 2/3 restantes, pique 400 g de chocolate meio amargo (eu usei 2 tabletes do grande) e mexa bem até derreter por completo.

Em um pirex monte a sobremesa assim: uma camada de creme de chocolate, uma camada do creme branco reservado, uma camada de creme de chocolate, salpique 1/2 xícara de castanha de cajú picado.

Para cobertura derreta 400 g de chocolate ao leite e coloque por cima, espalhando devagar para cobrir todo o pirex.

Leve para gelar.

É uma delícia, quanto mais gelado estiver melhor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47701-ovo-de-pascoa-na-travesa.html