OVO DA PÁSCOA DE TRAVESSA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de maisena

2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

6 gemas

1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

400g de creme de leite

2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado

1/2 xícara (chá) de castanha de caju picada

2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, as gemas e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue e acrescente a essência de baunilha. Espere esfriar e misture o creme de leite. Separe 1/3 da mistura e reserve. No creme restante, misture o chocolate amargo derretido. Em um refratário médio, coloque metade do creme de chocolate no fundo. Leve ao congelador por 15 minutos, retire e cubra com o creme branco. Distribua a castanha de caju, volte mais 10 minutos ao congelador e cubra com o creme de chocolate restante. Derreta o chocolate ao leite e espalhe sobre o creme. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52361-ovo-da-pascoa-de-travessa.html