OVO DE PALHA ITALIANA

INGREDIENTES

125 g de chocolate branco

500 g de chocolate meio amargo

350 ml de leite condensado

1 biscoito de maisena ou maria em farofa

4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

açúcar refinado

leite em pó

chantilly a gosto

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

forma de ovo de páscoa

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite condensado a margarina e o chocolate em pó

Misture tudo com o fogo desligado

Depois de tudo bem misturado, ligue o fogão em fogo baixo

É importante saber que não pode parar de mexer

Quando estiver na textura de brigadeiro, ou seja, que você consiga ver o fundo da

Reserve

Para o ovo, iremos derreter os chocolates em banho

Após o chocolate derreter por completo, iremos coloque em uma forma própria para

Leve à geladeita para endurecer (não é bom ficar muito fino e nem muito grosso)

Após endurecer, você pode pegue o seu recheio e os ingredientes restantes e monte

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5425-ovo-de-palha-italiana.html