

# OVO DE PÁSCOA CROCANTE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO CREMOSO

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 e 1/2 colher (sopa) de margarina  
1/4 de xícara (chá) de leite (de preferência integral)  
1/4 de xícara (chá) de creme de leite sem soro

### OVO:

Ovo: 500g de chocolate ao leite para cobertura picado  
1 xícara (chá) de cereal de sabor chocolate  
Forma para ovo

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó, a margarina e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até soltar do fundo da panela e engrossar. Retire do fundo da panela e misture o creme de leite. Deixe esfriar.

### OVO:

Ovo: Derreta o chocolate conforme as instruções da embalagem. Quebre o cereal (com o cuidado de não esfrelá-lo totalmente, ou o chocolate não ficará crocante) e misture o cereal ao chocolate. Com uma colher, espalhe camadas finas de chocolate sobre os moldes para ovo. Coloque-os sobre uma placa forrada com papel manteiga, com a cavidade virada para baixo e leve à geladeira até secar. Espalhe mais uma camada e leve à geladeira até esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem: Com uma colher, espalhe uniformemente o recheio sobre as cascas de chocolate crocante. Leve de volta à geladeira até o recheio firmar. Retire da geladeira e espalhe mais uma camada de chocolate sobre o recheio, até cobri-lo totalmente.

Com uma espátula, raspe as beiradas do ovo para eliminar o excesso de chocolate.

Leve novamente à geladeira até que o chocolate fique firme.

Por fim, quando o chocolate estiver opaco, desenforme e embale o ovo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55109-ovo-de-pascoa-crocante-com-recheio-de-brigadeiro-cremoso.html>