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 esfarelá-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