

OVO DE PÁSCOA PAVÊ

INGREDIENTES

400 g de chocolate de cobertura
1 forma de acetato para ovo de páscoa
Creme:300 ml de leite
1/2 caixinha de leite condensado
1/2 caixa de creme de leite
50 g de chocolate branco
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 gema
1 colher (chá) de essência de baunilha
100 ml de leite gelado
8 bolachas champanhe
Ganache:200 g de chocolate
1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho
Coloque
Leve para a geladeira e repita esse processo por 3 vezes
Quando estiver completamente endurecido, recheie
Misture o amido de milho no leite e leve ao fogo com o restante dos ingredientes, menos a baunilha e as bolachas
Quando incorporar e ganhar uma consistência cremosa, desligue e acrescente a baunilha
Leve à geladeira com um plástico encostando no creme, deixe gelar completamente
Retire da geladeira e bata um pouco na batedeira para ficar bem lisinho e cremoso
Derreta o chocolate em banho
Adicione o creme de leite e deixe descansar até endurecer
Coloque um pouco de creme no chocolate endurecido da forma
Adicione um pouco de bolacha amolecida no leite
Coloque mais creme, mais bolacha e tampe completamente com a ganache

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10752-ovo-de-pascoa-pave.html>