

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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