OVO DE PÁSCOA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

6 gemas

1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

400 g de creme de leite

2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado

1/2 xícara (chá) de amendoim picado e moído

2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado,o amido dissolvido no leite, as gemas e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar

Desligue e acrescente a essência de baunilha

Espere esfriar e misture o creme de leite

Separe 1/3 da mistura e reserve

No creme restante, misture o chocolate amargo derretido

Em um refratário médio, coloque metade do creme de chocolate no fundo

Leve ao congelador por 15 minutos, retire e cubra com o creme branco

Distribua o amendoim torrado e moído, volte mais 10 minutos ao congelador e cubra com o creme de chocolate restante

Derreta o chocolate ao leite e espalhe sobre o creme

Leve à geladeira por 2 horas antes de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/1443-ovo-de-pascoa-na-travessa.html