

A young child with light brown hair and blue eyes, wearing a maroon long-sleeved shirt and a headband with large, upright bunny ears. The bunny ears are white with a blue polka-dot pattern. The child is holding a woven wicker basket filled with several colorful Easter eggs in shades of yellow, light blue, teal, pink, and purple. The child is looking directly at the camera with a curious expression. The background is a soft-focus outdoor setting with green grass and brown rocks.

EBOOK

PÁSCOA

OVOS DE COLHER IRRESISTÍVEIS

PARA UMA PÁSCOA ESPECIAL!

INTRODUÇÃO

Páscoa é tempo de renovar, celebrar e... saborear!

Que tal colocar a mão na massa e criar momentos doces com quem você ama?

A Aliança Planejados preparou uma receita prática e deliciosa para você fazer 3 ovos de colher caseiros, com sabores que encantam: Maracujá, Beijinho de Coco e Leite em Pó.



INGREDIENTES NECESSÁRIOS

- Chocolate fracionado (para as cascas)
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 barra de chocolate branco
- Leite em pó (a gosto)
- Coco desidratado (a gosto)
- Suco concentrado de maracujá (ou polpa)



PASSO A PASSO

Preparando as Cascas dos Ovos



Derreta o chocolate fracionado.



Espalhe o chocolate nas forminhas de ovo de colher (250g).



Leve à geladeira até firmar.



Repita o processo para deixar as cascas mais resistentes.



Reserve.

BASE DO RECHEIO



Misture o leite condensado com o creme de leite e leve ao microondas retirando de 5 em 5 minutos até engrossar.



RECHEIO DE MARACUJÁ

Misture parte do recheio com o suco de suco concentrado de maracujá até ficar o creme liso, reserve na geladeira por 30 minutos.



RECHEIO DE BEIJINHO DE COCO



Misture parte do recheio base com o coco ralado e reserve na geladeira.

RECHEIO DE LEITE EM PÓ

Derreta a barra de chocolate branco. Misture com a ultima parte do recheio base e com o leite em pó. Mexa até virar um creme homogêneo e reserve.



MONTAGEM

Recheie as cascas já firmes com os cremes e decore como quiser, seja com com raspas de chocolate, coco, leite em pó ou confeitos.

O nosso nós decoramos com um pouco da poupa do maracujá.



Pronto! Uma sobremesa linda, deliciosa e feita por você!

DICA BÔNUS

Sabores caseiros combinam com ambientes feitos sob medida para você.

Aproveite a inspiração da Páscoa para renovar seu lar!



Quer mais receitas, dicas e novidades?

Siga-nos nas redes sociais e acompanhe nosso conteúdo especial!

🐰 Uma Páscoa recheada de amor, sabor e bons momentos deseja a Aliança Planejados!



ALIANÇA PLANEJADOS

PORQUE O SEU LAR E A SUA PÁSCOA MERECEM O MELHOR