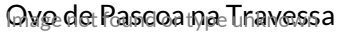
Ovo de Pascoa na Travessa

www.receitasdafia.com/receitas/ovo-de-pascoa-na-travessa

Aprenda a fazer essa sobremesa para o seu domingo de páscoa, é super fácil e fica uma delícia.



30 min 10 porções

Ingredientes

- 3 latas de leite condensado
- 3 xícaras (chá) de leite
- 6 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 50ml de leite para dissolver o amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 caixas de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo derretido
- 1/2 xícara (chá) de amendoim sem sal picado
- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque 3 latas de leite condensado, 3 xícaras de chá de leite e 6 gemas.
2. Dissolva 2 colheres de sopa de amido de milho em um quarto de xícara de leite e acrescente a mistura na panela.
3. Misture, ligue o fogo e cozinhe até engrossar.
4. Em seguida, adicione 1 colher de chá de essência de baunilha e misture.
5. Desligue o fogo, deixe esfriar e adicione 2 caixas de creme de leite. Misture bem.
6. Reserve um terço da mistura.
7. No restante do creme, acrescente 2 xícaras de chá de chocolate meio amargo derretido e misture.
8. Em uma travessa, coloque metade do creme com chocolate e leve ao congelador por 15 minutos.
9. Depois, acrescente o creme branco reservado e meia xícara de chá de amendoim picado sem sal.
10. Cubra com o restante do creme de chocolate.
11. No micro-ondas, derreta 2 xícaras de chá de chocolate ao leite picado por 1 minuto e espalhe na travessa.