



# RECEITAS DA FIA

## Ovo de Páscoa na Travessa

[www.receitasdafia.com/receitas/ovo-de-pascoa-na-travessa-1](http://www.receitasdafia.com/receitas/ovo-de-pascoa-na-travessa-1)

Surpreenda nesta Páscoa com nossa deliciosa sobremesa: Ovo de Páscoa na Travessa! Uma irresistível combinação de chocolate cremoso, pedaços crocantes e camadas de puro sabor. Celebre esta data especial com uma explosão de sabores e texturas que vai encantar toda a família. Experimente fazer essa delícia!

Ovo de Páscoa na Travessa

 120 min

 8 porções

### Ingredientes

- 3 latas de [leite condensado](#)
- 2 latas de [leite](#) (medida da lata de leite condensado)
- 2 caixas de [creme de leite](#)
- 350 g de [chocolate meio amargo](#)
- 350 g de [chocolate ao leite](#)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou [maisena](#)
- 6 [gemas](#) de ovo
- 1 xícara de amendoim, caju, castanha do pará ou nozes picadas
- 1 colher de chá de essência de baunilha

### Modo de Preparo

1. Em uma panela dissolva a farinha ou maisena no leite mexa bem, adicione o leite condensado e as gemas peneiradas. Leve ao fogo médio mexendo até engrossar.
2. Quando o creme estiver espesso acrescente a essência de baunilha, misture e deixe amornar. Depois adicione o creme de leite, misture e separe 1/3 do creme, que será o creme branco deste pavê de Páscoa. O restante iremos usar para preparar o creme de chocolate, de acordo com o passo seguinte.
3. Pique o chocolate meio amargo e derreta no microondas ou em banho-maria. Adicione à quantidade maior do creme branco e misture bem, para obter o creme de chocolate.
4. Comece montando, numa travessa coloque metade do creme de chocolate e coloque no congelador por 30 minutos, para solidificar um pouco. Depois cubra com o creme branco, polvilhe o fruto seco picado e leve de novo ao congelador, novamente por 30 minutos.
5. Para finalizar esta sobremesa de Páscoa acrescente o restante creme de chocolate e devolva ao congelador por 30 minutos. Derreta o chocolate ao leite, espalhe sobre a última camada e reserve na geladeira por 2 horas, para esfriar e para que se forme uma crosta de chocolate durinha, semelhante a um ovo de chocolate.
6. Após o passo anterior, seu ovo de páscoa recheado está pronto!

