

# Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio



Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 100g de [coco ralado](#)
- 1 caixinha de creme de leite
- $\frac{1}{2}$  ovo de chocolate grande
- $\frac{1}{4}$  xícara de granulado de chocolate

## Modo de Preparo

1. Em uma panela, levar ao fogo médio o leite condensado, a manteiga e o coco ralado. Mexer sempre até começar a desgrudar da panela.

2. Juntar o creme de leite e deixar cozinhar mais um pouco sempre mexendo até soltar do fundo da panela. Deixar esfriar por, pelo menos, 2 horas na geladeira.
3. Recheiar o ovo de chocolate e cobrir com o granulado.

## **Ovo de Páscoa com Recheio de Prestígio**

PREPARAÇÃO: 2H – COZIMENTO: 25Min – PORÇÕES: 3