



OVO DE COLHER

Ingredientes:

- 1 kg de chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga.
- Utensílios: travessa de vidro, faca, espátula do tipo "pão duro", fôrma especial para ovos de Páscoa (250 g)

Passo 1 - Com uma faca, pique o chocolate ao leite e divida em três partes iguais

Passo 2 - Derreta duas partes de chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo

Passo 3 - Junte a terceira parte e mexa até derreter completamente e ficar homogêneo

Passo 4 - Pincele o chocolate na forma e leve à geladeira. Repita o processo até a casca ficar grossinha

Passo 5 - Depois de pincelar a última camada, limpe as bordas e cubra a forma com papel-manteiga

Passo 6 - Leve à geladeira de cabeça para baixo e deixe endurecer até a casquinha cair da forma

Passo 7 - Misture os ingredientes do brigadeiro (1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga) numa panela fora do fogo até formar um creme

Passo 8 - Leve ao fogo baixo e mexa até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela

Passo 9 - Espere o brigadeiro esfriar completamente e encha as metades do ovo com o ele

ETAPA FINAL

Coloque o ovo de colher numa embalagem e finalize com confeitos coloridos

Outras opções de recheio: [musse de maracujá](#), [brigadeiro crocante](#), [brigadeiro light com morangos](#), [beijinho](#), [musse de merengue](#)

Fonte: <http://mdemulher.abril.com.br/culinaria/fotos/be-a-ba-da-cozinha/ovo-colher-como-preparar-receita-679409.shtml#1>