

### OVO DE COLHER

**Ingredientes:** 1 kg de chocolate meio amargo, formas para ovo de páscoa.

**Modo de fazer:** Derreter o chocolate e colocar na forma própria para ovo. Levar a geladeira. Desenformar e rechear.

#### Recheio (Bem casado)

**Ingredientes (brigadeiro branco):** 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar com a consistência cremosa.

**Ingredientes (brigadeiro de chocolate):** 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 2 colheres (sopa) de chocolate 50% cacau, 1 colher (sopa) de manteiga.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar com a consistência cremosa.

#### Recheio (Napolitano)

**Ingredientes (brigadeiro branco):** 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar com a consistência cremosa.

**Ingredientes (brigadeiro de chocolate):** 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 2 colheres (sopa) de chocolate 50% cacau, 1 colher (sopa) de manteiga.

**Modo de fazer:** Levar ao fogo todos os ingredientes até ficar com a consistência cremosa.

#### Recheio (Churros)

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, 100g de creme de leite, 100g de doce de leite, ½ colher (sopa) de canela em pó.

**Modo de fazer:** Misturar todos os ingredientes e levar ao fogo até ficar com a consistência cremosa. Deixar esfriar e rechear as casquinhas do ovo.