

### OVO DE COLHER – BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

**Ingredientes:** ½ 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 (Brigadeiro de leite ninho)

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, 4 colheres (sopa) de leite ninho, ½ colher (sopa) de manteiga.

**Modo de fazer:** Misturar e levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até soltar da panela. Despejar num refratário e cobrir com plástico para não criar película.

### OVO DE COLHER DE BISCOITO OREO

**Ingredientes:** ½ kg de chocolate branco, 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 (Biscoito Oreo)

**Ingredientes:** 1 lata de leite condensado, ½ caixa de creme de leite, ½ colher (sopa) de manteiga, 50g de chocolate branco, 100g de biscoito oreo quebrado (sem o recheio)

**Modo de fazer:** Misturar e levar ao fogo todos os ingredientes e cozinhar até soltar da panela. Despejar num refratário e cobrir com plástico para não criar película.

