



Receitas de
Ovos de Páscoa



A Páscoa é tempo de renovação, alegria e, para muitos, uma doce celebração recheada de chocolate! É a melhor época para compartilhar este momento especial com todos.

Neste e-book, o **Minha Receita** apresenta uma variedade de alternativas para a sua Páscoa, desde os tradicionais ovos de chocolate até opções salgadas e criativas.



Inspire-se e faça tudo perfeito para uma Páscoa especial e deliciosa!

Índice



mr. MINHA
RECEITA



Ovo de Páscoa
de travessa

04



Ovo de Páscoa
recheado com pistache

06



Ovo de Páscoa
de cookies

09



Ovo de Páscoa
recheado com brownie

12



Ovo de Páscoa
de red velvet

15



Ovo de Páscoa
de Colher

18



Ovo Trufado

20



Ovo de Páscoa
recheado com
caramelo salgado

22



Empadovo
(ovo de Páscoa salgado)

24



Ovo de Páscoa
de sushi

26



Ovo de Páscoa de travessa



Rendimento
8 porções



Preparo
40 minutos

Ingredientes

Creme branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 xícaras de leite
- 2 gemas de ovo peneiradas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 caixa de creme de leite

Ganache de chocolate

- 200g de chocolate meio amargo picado
- ½ caixa de creme de leite

Montagem

- 1/2 xícara de castanha de caju picada
- 150 g de chocolate ao leite picado
- 1 colher de sopa de *Margarina Dorian sem Sal*





Preparo do creme branco

- 1 Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e as gemas peneiradas;
- 2 Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e obter um creme liso;
- 3 Retire do fogo, acrescente a essência de baunilha e o creme de leite, misturando bem;
- 4 Reserve até esfriar.

Preparo da ganache de chocolate

- 1 Em uma tigela, coloque o chocolate meio amargo picado e derreta em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo entre os intervalos;
- 2 Acrescente o creme de leite e misture até obter um creme brilhante e homogêneo.

Montagem

- 1 Em um refratário, espalhe metade do creme branco e polvilhe parte da castanha de caju;
- 2 Cubra com a ganache de chocolate meio amargo e adicione o restante do creme branco;
- 3 Derreta o chocolate ao leite com **Margarina Doriana sem Sal** em banho-maria ou no micro-ondas, misturando até ficar liso e brilhante;
- 4 Despeje essa cobertura sobre a sobremesa.

Finalização

- 1 Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir para firmar as camadas.e finalize com mais castanha de caju picada.





Ovo de Páscoa recheado com pistache



Rendimento
2 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 1,2kg de chocolate branco picado
- 450g de gotas de chocolate branco
- 96g de manteiga de cacau
- 300g de creme de leite fresco
- 500g de pasta de pistache pura
- 350g de pistache torrado e picado grosseiramente
- Forma siliconada para ovo de Páscoa (tamanho 500g)





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Comece preparando a casca do ovo. Derreta 750g do chocolate branco picado e a manteiga de cacau no micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos para não queimar;
- 2** Após derreter o chocolate, faça o processo de temperagem. Adicione as gotas de chocolate branco e mexa constantemente até o chocolate adicionado derreta por completo;
- 3** Despeje uma porção do chocolate branco derretido na forma siliconada, preenchendo toda a cavidade;
- 4** Gire a forma para garantir que o chocolate cubra toda a superfície interna;
- 5** Vire a forma de cabeça para baixo sobre o recipiente com o chocolate derretido, deixando escorrer o excesso;
- 6** Limpe as bordas da forma com uma espátula;
- 7** Leve à geladeira por 20 minutos até o chocolate endurecer;
- 8** Repita o processo para criar uma segunda camada, garantindo que a casca fique resistente. Leve à geladeira novamente para firmar;
- 9** Enquanto o ovo de páscoa endurece, prepare o creme de pistache. Em um recipiente, misture a pasta de pistache com metade do pistache torrado e picado. Reserve;
- 10** Em seguida, prepare a ganache de chocolate branco. Derreta o chocolate branco picado restante micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos para não queimar;
- 11** Adicione o creme de leite fresco ao chocolate derretido e misture até obter um creme liso e homogêneo;
- 12** Retire as cascas de chocolate branco da geladeira e desenforme cuidadosamente;
- 13** Recheie a cavidade do ovo com o creme de pistache crocante, preenchendo bem os espaços;





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 14** Leve à geladeira por cerca de 10 minutos para firmar o recheio;
- 15** Cubra o creme de pistache crocante com mais uma camada de chocolate branco derretido;
- 16** Leve à geladeira por mais 20 minutos para que a última camada e chocolate branco endureça;
- 17** Transfira a ganache de chocolate branco para um saco de confeiteiro;
- 18** Decore o ovo de Páscoa crocante com a ganache de chocolate branco;
- 19** Finalize o seu ovo de Páscoa polvilhando o restante do pistache picado sobre a ganache de chocolate branco.





Ovo de Páscoa de cookies



Rendimento
4 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 500g de chocolate ao leite
- 150g de gotas de chocolate ao leite
- 40g de manteiga de cacau
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de Margarina Dorian Sem Sal
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 200g de chocolate branco
- 100ml de creme de leite fresco
- 100g de *cookies de chocolate*
- Forma siliconada para ovo de Páscoa (tamanho 500g)





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Comece preparando a casca do ovo. Derreta o chocolate ao leite com a manteiga de cacau no micro-ondas e mexa a cada 30 segundos para não queimar;
- 2** Após derreter os ingredientes, faça o processo de temperagem do chocolate. Adicione as gotas de chocolate ao leite e mexa constantemente até o chocolate adicionado derreta por completo;
- 3** Despeje o chocolate nas formas de ovo de páscoa;
- 4** Vire as formas para retirar o excesso de chocolate e raspe as bordas com uma espátula;
- 5** Leve as formas à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o chocolate esteja firme e opaco;
- 6** Repita o processo para criar uma segunda camada de chocolate. Assim, você irá garantir que o ovo fique mais resistente;
- 7** Enquanto o ovo endurece, prepare o brigadeiro. Em uma panela, misture o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó;
- 8** Cozinhe em fogo baixo e mexa constantemente com uma espátula até que o brigadeiro comece a desgrudar do fundo da panela (aproximadamente 8-10 minutos);
- 9** Transfira o brigadeiro para um recipiente untado com margarina e deixe esfriar completamente;
- 10** Enquanto o brigadeiro esfria, prepare o ganache. Pique o chocolate branco em pedaços pequenos e coloque em um recipiente resistente ao calor;
- 11** Derreta o chocolate branco no micro-ondas e mexa a cada 30 segundos para não queimar;
- 12** Adicione o creme de leite fresco ao chocolate branco e mexa até obter um creme liso e homogêneo;
- 13** Deixe o ganache esfriar um pouco antes de usar;





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 14** Retire os ovos da geladeira e remova-os da forma com cuidado;
- 15** Preencha o interior do ovo com o brigadeiro já frio;
- 16** Transfira o ganache de chocolate branco frio para um saco de confeiteiro e decore o ovo de Páscoa;
- 17** Leve o ovo à geladeira por cerca de 30 minutos para firmar o recheio e a cobertura;
- 18** Quebre os cookies em pedaços pequenos e polvilhe sobre o ganache;
- 19** Se desejar, embale o ovo de Páscoa de cookies em uma embalagem decorativo para presentear uma pessoa querida;
- 20** Conserve na geladeira até o momento de consumir.





Ovo de Páscoa recheado com brownie



Rendimento
4 porções



Preparo
2h

Ingredientes

Brownie

- 100g de chocolate ao leite
- 100g de Margarina Dorigina sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos grandes
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/4 xícara de cacau em pó
- 1/4 colher de chá de sal

Ovo de Páscoa

- 750g de chocolate ao leite
- 250g de gotas de chocolate ao leite
- 60g de manteiga de cacau
- Forma siliconada para ovo de Páscoa (tamanho 500g)

Ganache

- 200g de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite (200g)





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1** Comece preparando o brownie. Preaqueça o forno a 180°C;
- 2** Unte e enfarinhe uma forma quadrada pequena (20×20 cm);
- 3** Derreta o chocolate ao leite e a margarina no micro-ondas, mexendo até ficar homogêneo;
- 4** Em uma tigela, misture o açúcar e os ovos. Adicione a mistura de chocolate derretido e mexa bem;
- 5** Peneire a farinha, o cacau em pó e o sal sobre a mistura. Incorpore os ingredientes delicadamente, sem bater demais;
- 6** Despeje a massa na forma preparada e asse por 20–25 minutos ou até que as bordas estejam firmes e o centro ainda esteja levemente macio;
- 7** Ao finalizar o tempo de preparo dos brownies, espere que eles esfriem para cortá-los em cubos pequenos;
- 8** Enquanto o brownie assa, prepare a ganache. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas;
- 9** Adicione o creme de leite e misture até obter um creme liso e brilhante. Reserve e guarde a ganache esfriar;
- 10** Finalize preparando o ovo de Páscoa. Derreta o chocolate ao leite e a manteiga de cacau no micro-ondas, mexendo sempre para não queimar;
- 11** Após derreter os ingredientes, faça o processo de temperagem do chocolate. Adicione as gotas de chocolate ao leite e mexa constantemente até o chocolate adicionado derreta por completo;
- 12** Despeje o chocolate temperado em formas siliconadas de ovo de Páscoa. Gire as formas para cobrir toda a superfície interna;
- 13** Vire a forma de cabeça para baixo sobre o recipiente com o chocolate derretido, deixando escorrer o excesso;
- 14** Leve as formas à geladeira por cerca de 15–20 minutos ou até o chocolate endurecer;





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 15** Repita o processo para criar uma segunda camada de chocolate, garantindo que o ovo fique mais resistente;
- 16** Desenforme as metades do ovo com cuidado;
- 17** Adicione uma camada generosa de ganache no interior do ovo de Páscoa;
- 18** Cubra a ganache com os pedaços de brownie caseiro, preenchendo bem o espaço;
- 19** Leve o ovo de Páscoa recheado à geladeira por pelo menos 30 minutos para firmar antes de servir ou embrulhar para presente;





Ovo de Páscoa de red velvet



Rendimento
4 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 500g de chocolate branco picado
- Forma siliconada para ovo de Páscoa (tamanho 500g)
- 200g de gotas de chocolate branco
- 30g de manteiga de cacau
- Corante vermelho em pó a gosto para decorar (opcional)

Cobertura Cremosa

- 200g de cream cheese
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Bolo Red Velvet

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 xícara de buttermilk (leite com 1 colher de sopa de vinagre branco ou suco de limão)
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 2 ovos grandes
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 colheres de sopa de corante alimentício vermelho em gel
- 1 xícara de água quente
- 1 colher de chá de vinagre branco





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1** Comece prepara a casca de chocolate branco. Derreta o chocolate branco e a manteiga de cacau no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo sempre para não queimar;
- 2** Após derreter os ingredientes, faça o processo de temperagem do chocolate. Adicione as gotas de chocolate branco e mexa constantemente até o chocolate adicionado derreta por completo;
- 3** Despeje o chocolate branco temperado na forma de ovo de Páscoa, preenchendo-a completamente;
- 4** Vire a forma para retirar o excesso de chocolate branco;
- 5** Limpe as bordas da forma com uma espátula;
- 6** Leve à geladeira por cerca de 15-20 minutos ou até que a casca esteja firme;
- 7** Retire a forma da geladeira e aplique mais uma camada de chocolate branco derretido, repetindo o processo até obter uma casca com a espessura desejada;
- 8** Enquanto o chocolate endurece, prepare o recheio de red velvet. Preaqueça o forno a 180°C;
- 9** Unte e enfarinhe uma forma redonda;
- 10** Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o bicarbonato, o fermento, o sal e o cacau em pó;
- 11** Em outra tigela, misture o buttermilk, o óleo, os ovos, a baunilha e o corante vermelho;
- 12** Adicione os ingredientes líquidos aos secos e misture até incorporar;
- 13** Em um copo, misture a água quente e o vinagre branco. Adicione à massa e misture rapidamente;
- 14** Despeje a massa na forma preparada e asse por cerca de 25-30 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo;





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 15** Deixe o bolo esfriar completamente antes de esfarelá-lo;
- 16** Enquanto o bolo assa, prepare a cobertura cremosa;
- 17** Em uma tigela, bata o cream cheese com o açúcar de confeiteiro e o extrato de baunilha até obter um creme liso e homogêneo. Reserve em local refrigerado;
- 18** Retire a casca de chocolate branco da geladeira e desenforme-a com cuidado;
- 19** Esfarele o bolo red velvet em pedaços pequenos;
- 20** Preencha a casca de chocolate branco com o bolo red velvet esfarelado, pressionando levemente para compactar;
- 21** Transfira a cobertura cremosa para um saco de confeitar;
- 22** Decore o ovo de Páscoa com a cobertura cremosa;
- 23** Se desejar, finalize polvilhando o corante vermelho em pó sobre a cobertura cremosa;
- 24** Leve à geladeira por mais alguns minutos para firmar.





Ovo de Páscoa de Colher



Rendimento
1 porção



Preparo
1h

Ingredientes

- 1 casca de ovo de chocolate
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de creme de leite em caixa
- $\frac{1}{3}$ xícara de amendoim torrado e picado
- 1 colher de sopa de *Margarina Doriana com Sal*
- 3 paçocas de rolha





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1 Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite, o amendoim e a **Margarina Doriana com Sal**;
- 2 Leve em fogo baixo e cozinhe até engrossar. Desligue o fogo e espere esfriar por completo;
- 3 Adicione o brigadeiro na casca de ovo de chocolate, esfarele as paçocas em cima e sirva;





Ovo Trufado



Rendimento
2 porções



Preparo
30 minutos

Ingredientes

- 1 casca de ovo de páscoa meio amargo

Finalização

- 150g de chocolate meio amargo derretido

Recheio

- 150g de chocolate meio amargo derretido
- 100g de chocolate ao leite derretido
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher de sopa de mel
- 1 colher de sopa de *Doriana* derretida
- 3 colheres de sopa de licor de cacau





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1 Em uma tigela, misture todos os ingredientes com delicadeza até formar uma mistura uniforme;
- 2 Adicione o recheio na casca do ovo de páscoa meio amargo e leve ao freezer por 10 minutos somente para firmar;

Para a finalização

- 1 Adicione o chocolate derretido em cima do ovo já recheado e espalhe apenas movimentando o próprio ovo. Leve ao freezer por mais 10 minutos e sirva.





Ovo de Páscoa recheado com caramelo salgado



Rendimento
4 porções



Preparo
2h

Ingredientes

- 750g de chocolate ao leite
- 250g de gotas de chocolate ao leite
- 60g de manteiga de cacau
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de *Margarina Doriana Sem Sal*
- 1/4 xícara de água
- 1 colher de sal marinho
- Forma siliconada para ovo e Páscoa (tamanho 500g)





Modo de preparo

[CONFIRA NO SITE](#)



- 1** Comece preparando o caramelo salgado. Em uma panela de fundo grosso, coloque o açúcar e a água;
- 2** Leve os ingredientes ao fogo médio, sem mexer, até obter um caramelo dourado;
- 3** Leve os ingredientes ao fogo médio, sem mexer, até obter um caramelo dourado;
- 4** Adicione o creme de leite com cuidado para a mistura não espirrar. Mexa sem parar até obter um creme liso e homogêneo;
- 5** Desligue o fogo e adicione o sal marinho. Misture bem e reserve para que o caramelo esfrie;
- 6** Enquanto o caramelo esfria, prepare a casca do ovo de Páscoa. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos para não queimar;
- 7** Após derreter os ingredientes, faça o processo de temperagem do chocolate. A têmpera garante que o chocolate fique brilhante e crocante. Adicione as gotas de chocolate branco e mexa constantemente até o chocolate adicionado derreta por completo;
- 8** Despeje o chocolate temperado em uma forma de ovo de Páscoa, preenchendo toda a cavidade;
- 9** Vire a forma para retirar o excesso de chocolate e raspe as bordas com uma espátula;
- 10** Leve a forma à geladeira por 20 minutos até o chocolate endurecer;
- 11** Repita o processo para fazer uma segunda camada de chocolate, garantindo que a casca fique resistente;
- 12** Adicione uma camada de com caramelo salgado em temperatura ambiente;
- 13** Leve à geladeira por cerca de 10 minutos para firmar o recheio;
- 14** Cubra o caramelo salgado com mais uma camada de chocolate derretido;
- 15** Leve à geladeira por cerca de 30 minutos para que a última camada de chocolate endureça.





Empadovo (ovo de Páscoa salgado)



Rendimento
4 porções



Preparo
1h e 30min

Ingredientes

- 1 embalagem de *Peito de Frango Desfiado Seara* 400g
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de *Margarina Doriana Sem Sal* gelada
- 1 ovo
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado sem sementes
- 1/2 xícara de azeitonas picadas
- 1/2 xícara de ervilhas
- 1 xícara de requeijão cremoso
- 1/4 xícara de cheiro-verde picado (salsa e cebolinha)
- 1 gema para pincelar





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1** Em um recipiente, misture a farinha de trigo e o sal;
- 2** Adicione a margarina gelada em pedaços e misture com as pontas dos dedos até obter uma farofa;
- 3** Acrescente o ovo e amasse até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione um pouco de água gelada (1 colher de sopa por vez) para dar liga;
- 4** Embrulhe a massa em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos;
- 5** Enquanto isso, prepare o recheio. Em uma panela, aqueça um fio de azeite em fogo médio-alto;
- 6** Adicione a cebola e o alho. Refogue-os até dourarem;
- 7** Adicione o tomate picado e refogue por mais alguns minutos;
- 8** Acrescente o Peito de Frango Desfiado Seara, as azeitonas, as ervilhas e o cheiro-verde picado. Misture bem e tempere com sal e pimenta a gosto. Cozinhe por cerca de 5 minutos e reserve;
- 9** Retire o recheio do fogo e adicione o requeijão cremoso. Mexa delicadamente para que o requeijão envolva todos os ingredientes;
- 10** Preaqueça o forno a 180°C;
- 11** Retire a massa da geladeira e divida-a em duas partes (uma maior para a base e outra menor para a tampa);
- 12** Abra a parte maior da massa com um rolo e forme uma forma de ovo de Páscoa de alumínio untada e enfarinhada, deixando uma borda para fechar o empadão
- 13** Coloque o recheio de frango sobre a massa na forma;
- 14** Abra a parte menor da massa e cubra o recheio, unindo as bordas com a massa da base;
- 15** Pincele a superfície do empadovo com a gema e faça pequenos cortes para o vapor sair;
- 16** Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos ou até dourar;
- 17** Retire do forno, espere amornar e desenforme. Sirva o seu empadovo ainda quente ou morno.





Ovo de Páscoa de sushi



Rendimento
4 porções



Preparo
1h e 30min

Ingredientes

- 2 xícaras de arroz japonês
- 2 xícaras de água
- 1/2 xícara de vinagre de arroz
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 200g de *Lombo de Salmão para Sashimi Swift*
- 200g de cream cheese
- 1/2 xícara de cebolinha picada
- 1 xícara de farinha panko
- 2 ovos batidos
- Óleo vegetal para fritar
- Forma siliconada para ovo de Páscoa (tamanho 500g)





Modo de preparo

CONFIRA NO SITE



- 1 Lave bem o arroz japonês até que a água saia clara;
- 2 Cozinhe o arroz com 2 xícaras de água em fogo médio até que esteja macio e a água tenha sido absorvida;
- 3 Enquanto o arroz cozinha, prepare o tempero. Misture o vinagre de arroz, o açúcar e o sal em uma panela pequena;
- 4 Aqueça o tempero em fogo baixo até o açúcar e o sal se dissolverem. Deixe esfriar;
- 5 Transfira o arroz cozido para uma tigela grande e adicione o tempero de vinagre de arroz. Misture delicadamente para não amassar os grãos. Deixe esfriar completamente;
- 6 Corte o Lombo de **Salmão para Sashimi Swift** em cubos pequenos e reserve;
- 7 Cubra o interior da forma siliconada de ovo de Páscoa com plástico filme;
- 8 Adicione uma camada de arroz temperado, pressionando levemente;
- 9 Leve a forma de ovo de Páscoa com arroz temperado para o congelador por 1 hora para que o arroz endureça;
- 10 Após o tempo de congelamento, retire o arroz da forma. Passe cada metade do ovo de sushi na farinha panko, depois nos ovos batidos e novamente na farinha panko;
- 11 Aqueça o óleo vegetal em uma panela funda. Frite as fatias de ovo de sushi empanado até dourarem;
- 12 Retire do óleo e coloque sobre papel toalha para remover o excesso de óleo;
- 13 Adicione uma camada generosa de cream cheese no interior do ovo empanado;
- 14 Acrescente os cubos de salmão sobre o cream cheese;
- 15 Polvilhe a cebolinha picada sobre o salmão;
- 16 Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos para firmar;
- 17 Sirva o ovo de Páscoa de sushi acompanhado de shoyu e wasabi.



Já consegue sentir o aroma delicioso da Páscoa invadindo a sua casa?

Agora que você já tem as receitas para criar ovos de Páscoa deliciosos e cheios de personalidade, é hora de colocar a criatividade em prática e surpreender!



Acesse agora e deixe sua imaginação guiar a doçura desta Páscoa!

