

SURPRESA DE UVA

INGREDIENTES

500 g de uva roxa sem semente

2 caixas de leite condensado

1/2 lata de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

2 caixas de creme de leite

140 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Retire os talinhos das uvas.

Lave, seque e distribua em uma travessa (de preferência transparente para mostrar as camadas), de maneira que formem uma camada de uvas.

Leve, em uma panela de fundo largo, o leite condensado, o leite e manteiga, em fogo baixo até formar um brigadeiro mole.

Despeje o brigadeiro mole em cima das uvas, reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria (ou no micro-ondas se preferir).

Faça um ganache de chocolate, acrescentando o creme de leite ao chocolate derretido.

Leve a mistura ao fogo baixo até obter um creme bem homogêneo sem deixar o creme ferver.

Despeje o o ganache em cima do creme branco.

Leve à geladeira por cerca de 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13425-surpresa-de-uva.html>