

UVAS NO MAR NEGRO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 colheres (sopa) de cacau em pó
50g de manteiga
200g de creme de leite
3 claras
1 xícara de açúcar
175 g de creme de leite fresco
500 g de uvas picadas ao meio

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado junto com o cacau em pó, a manteiga e o creme de leite.

Misture bem até o ponto de brigadeiro.

Após fazer a primeira parte, vamos fazer o creme branco.

Para o creme branco, pegue as 3 claras e bata até ficar uma espuma.

Depois, coloque o açúcar para virar chantili e depois adicione o creme de leite fresco.

Agora é só colocar as uvas picadas, depois o brigadeiro e o creme branco e levar para gelar durante 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17542-uv-as-no-mar-negro.html>