

TARTATE DE CHOCOLATE COM UVA BANHADA NO CARAMELO

INGREDIENTES

400 g de chocolate ao leite

uvas frescas

1/2 pacote de bolacha maisena

200 g de manteiga

vinho tinto

1/5 xícara de açúcar

1 colher (café) de limão

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate com 100 g de manteiga (no micro-ondas ou no banho-maria).

Triture as bolachas no liquidificador com 100 g de manteiga, formando uma massa.

Coloque as massas cobrindo 1/3 das formas de cupcake e leve ao forno preaquecido a 180 por 15 minutos para endurecerem um pouco.

Coloque o chocolate sobre a massa e leve tudo ao congelador até o chocolate endurecer.

Quando estiver pronto, faça o caramelo com o açúcar, o vinho tinto e limão para não grudar no dente.

Imediatamente, mergulhe o doce no caramelo e deixe esfriar para criar uma crosta.

Sirva com sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17642-tartate-de-chocolate-com-uva-banhada-no-caramelo.html>