

SOBREMESA DE CREME COM UVA

INGREDIENTES

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 1 barra de chocolate amargo e uma latinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Junte os ingredientes em uma panela e após a mistura (dissolva as duas colheres de amido no leite para não empelotar) em fogo brando, mexa até que a formação do creme dê para visualizar o fundo da panela ao passar a colher, reserve e deixe esfriar.

Corte as uvas na metade tire as sementes, (passe na peneira para retirar o excesso de água) coloque em uma refratária.

Derreta a barra e misture com o creme de leite, mexa até ficar cremoso e homogêneo.

Coloque o creme já frio por cima das uvas e em seguida a cobertura cremosa.

Leve à geladeira por duas horas e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17965-sobremesa-de-creme-com-uva.html>