

DELÍCIAS DE UVA

INGREDIENTES

- 1/2 cacho de uva sem semente
- 3 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 3 barras de chocolate meio amargo ou a seu gosto, 200 g
- 5 gemas

MODO DE PREPARO

Lave as uvas e seque-as . Reserve.

Leve ao fogo numa panela alta, as 3 lata de leite condensado com as 5 gemas e a essência de baunilha.

Faça um creme mole.

Deixe esfriar o creme e depois de frio, coloque em um pirex de no mínimo 30 cm de largura.

Derreta as barras de chocolate no microondas sem deixar muito tempo para não queimar.

Em seguida quando o chocolate estiver derretido, acrescente as 2 caixinhas de creme de leite, reserve.

Coloque as uvas por cima do creme, pode cortar ao meio (opcional).

Em seguida, coloque o chocolate por cima das uvas.

Se quiser, pode colocar raspas de chocolate em cima para enfeitar.

Leve à geladeira até ficar consistente.

Depois é só servir (pode levar ao congelador pra gelar mais rápido)

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18239-delicias-de-uva.html>