

DELÍCIA DE UVA DA PRI

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 caixa de creme de leite

3 ovos

1 medida de leite

3 colheres (sobremesa) de chocolate em pó

1 colher de (sobremesa) de margarina

1 saquinho de bolinhas de chocolate

1 caixa de wafer coberto de chocolate

1 caixa de uva thompson

2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME AMARELO:

Creme amarelo:Misture numa panela 1 lata de leite condensado, 3 gemas e 1 lata de leite, leve ao fogo ate engrossar.

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Misture em uma panela 1 lata de leite condensado, margarina e chocolate em pó.

Leve ao fogo ate despregar do fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione 1/2 caixa de creme de leite e misture ate ficar homogêneo.

CHANTILI:

Chantili: Bata as claras em neve na batedeira.

Depois acrescente açúcar e bata novamente.

Depois acrescente 1/2 caixa de creme de leite e bata mais uma vez.

Reserve na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque numa travessa média o creme amarelo.

Pique a caixa de wafer coberto de chocolate e coloque por cima do creme amarelo.

Corte as uvas na meio na vertical e coloque por cima do wafer coberto de chocolate picado.

Jogue o brigadeiro por cima das uvas.

Para finalizar espalhe o chantili e para enfeitar espalhe as bolinhas de chocolate e uvas! Leve a geladeira por 30 minutos.

Se delicie com essa maravilhosa sobremesa.

A uva pode ser trocada por morango que também fica muito boa.

E o brigadeiro pode ser substituído por ganache de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18984-delicia-de-uva-da-pri.html>