

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:

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

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Misture em uma panela 1 lata de leite condensado, margarina e chocolate em pó.
Leve ao fogo até desprender do fundo da panela.
Desligue o fogo e adicione 1/2 caixa de creme de leite e misture até 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>