

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 até engrossar.

BRIGADEIRO:

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

Leve ao fogo até despreparar 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 acrescenta açúcar e bata novamente.

Depois acrescenta 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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