

TORTA DE CHOCOLATE COM UVA

INGREDIENTES

20 uvas

300 g de chocolate ao leite

1 caixa de leite condensado

2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado e o creme de leite até desprender da panela (cerca de 10 minutos).

Misture o chocolate com o creme de leite.

Derreta a mistura de chocolate com creme de leite em banho-maria até derreter todos os pedaços de chocolate.

Em seguida, em uma travessa, coloque o molho branco e preencha todos os espaços com uva.

Coloque o chocolate por cima para cobrir todas as uvas.

Leve à geladeira por cerca de 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20180-torta-de-chocolate-com-uva.html>