BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

1 caixa de uvas mais durinhas

Creme branco

1 lata de leite condensado

300 ml de leite

2 gemas peneiradas

2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de amido de milho

1 xícara de leite em pó

1/2 caixa de creme de leite

gotas de essência baunilha

Creme de chocolate

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

1 barra de chocolate meio amargo

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Modo de preparo do creme branco

Misture tudo e leve ao fogo alto, mexendo sempre, até chegar ao ponto de brigadeiro duro (passar a colher no fundo e ver se forma um corredor)

Após atingir o ponto, desligue o fogo e adicione a meia caixa de creme de leite e as gotas de baunilha

Modo de preparo creme de chocolate

Após derreter o chocolate, em uma panela, fora do fogo, junte o leite condensado e o chocolate derretido

Abaixe o fogo e mexa mais uns 2 minutos, desligue o fogo e adicione a meia caixa de creme de leite

Montagem

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2086-bombom-de-uva-na-travessa.html