

BOMBOM DE UVA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

100 g de chocolate branco em tabletes

3 colheres de sopa de Margarina Delícia (2 para a massa e 1 para untar as mãos)

50 uvas sem sementes

açúcar cristal colorido para enfeitar

MODO DE PREPARO

Lavar bem as uvas e deixá-las num escurridor até secar o máximo possível.

Após, colocá-las sobre um pano de prato e secá-las bem, com cuidado para não amassar.

Reserve.

Numa panela de fundo antiaderente, colocar as duas latas de leite condensado, duas colheres da Margarina Delícia e os tabletes de chocolate branco e, com o fogo médio, preparar um brigadeiro branco (o ponto certo é quando a massa estiver desgrudando inteira da panela).

Esperar esfriar por duas horas (ou o tempo necessário) para que não cozinhe as uvas.

Depois da massa fria, untar as mãos com um pouco de Margarina Delícia, separar uma porção de aproximadamente 1 colher de chá do "brigadeiro branco", envolver a uva com a massa do brigadeiro branco e, após, passar no açúcar cristal colorido para finalizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20982-bombom-de-uva.html>