

SOBREMESA DE UVA

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g)
- uvas a gosto
- 1 barra de chocolate
- granulado a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, 1 caixa de creme de leite e a manteiga e leve até o fogo, fique mexendo e quando começar a ferver, desligue o fogo.

Em uma tigela, coloque o outro creme de leite junto com a barra de chocolate e leve ao microondas por 1 minuto, quando tirar mexa bem até misturar os dois.

Em uma travessa, coloque toda a mistura do creme e o leite condensado.

Depois faça uma camada de uvas por cima.

Despeje todo o chocolate derretido em cima das uvas, e logo em seguida coloque o granulado.

Leve ao freezer por 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21863-sobremesa-de-uva.html>