

DOCE DE UVA

INGREDIENTES

1 copo (americano) farinha de trigo
2 colheres de maisena
3 ovos
óleo para untar
1 copo (americano) de açúcar
1 e 1/2 copo (americano) de leite
300 g uva cortadas ao meio sem sementes
200 g chocolate derretido
1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA PODRE:

Massa podre: Misture a farinha de trigo, margarina, misture bem e forre um refratário untado com óleo e farinha. Deixe cozinhar por 20 minutos.

RECHEIO

:

Em uma panela com fogo baixo, cozinhe o leite condensado, a maisena e 1 e 1/2 copo de leite.

Cozinhe até engrossar, desligue o fogo e coloque o creme de leite, reserve. Bata as gemas com um pouco de açúcar e reserve.

Bata as claras em neve com um pouco de açúcar e 1 lata de creme de leite, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: No refratário com a massa podre, coloque 1 camada do recheio.

Adicione as uvas e por cima o chocolate, coloque outra camada do recheio, as gemas e as claras em neve. Decore com as uvas inteiras.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25582-doce-de-uva.html>