

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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