

DOCINHO GELADO DE UVA

INGREDIENTES

500 g de uva thompson
1 barra de chocolate ao leite
1 barra de chocolate meio amargo
1 lata de leite condensado
100 g de manteiga ou margarina
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Lave bem as uvas e corte ao meio cada uma delas.

Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga.

Mexa em fogo médio até conseguir ver o fundo da panela, reserve.

Quebre as duas barras de chocolate em pedaços médios e leve em uma panela em banho-maria.

Mexa até o chocolate derreter e acrescente o creme de leite.

Mexa até ficar homogêneo.

Em um refratário, coloque as uvas cortadas, o creme branco e por último o chocolate derretido.

Leve à geladeira por no mínimo 3 horas (para ficar bem geladinho).

Se preferir, faça mais camadas com os recheios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25683-docinho-gelado-de-uva.html>