

CREME BELGA COM UVAS VERDES E COCO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de manteiga
- 5 colheres de amido de milho (maisena)
- 1 pouco de água (o suficiente para diluir a maisena)
- 2 caixinhas de uva verde
- 2 saquinhos de coco ralado
- 1 barra de chocolate preto 250 g de sua preferência (ao leite ou meio amargo)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque o todo o leite, a manteiga, o leite condensado e a maisena já diluída em um pouco de água.

Coloque a panela em fogo alto mexendo sempre até o fundo para que não grude.

Quando o creme começar a engrossar, abaixe o fogo para que não queime.

Assim que estiver em ponto de mingau, desligue o fogo, acrescente os 2 saquinhos de coco e mexa.

Lave bem as uvas e corte-as ao meio longitudinalmente.

Em uma vasilha de vidro, intercale uma camada de creme, outra de uva e a última de creme.

Rale o chocolate e coloque sobre a última camada de creme e está pronto.

Uma ótima receita para o fim de ano, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26488-creme-belga-com-uvras-verdes-e-coco.html>