

SURPRESA DE UVA DE NUTELLA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

50 ml (1/4 de xícara de chá) de leite integral

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de chocolate em pó da sua preferência

100 g (1/2 copo) de nutella

aproximadamente 25 uvas, de sua preferência

granulado (ou gotas de chocolate, bolinhas crocantes, o decorativo que preferir)

MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecida, misture o leite condensado, leite, manteiga, chocolate em pó e a nutella.

Em fogo baixo, mexa sem parar até desprender do fundo da panela e dar o ponto de enrolar.

Transfira para uma tigela untada e espere esfriar.

Tire as uvas do cacho deixando um pedacinho do cabinho nela, (se soltar totalmente do cabo, ela solta água dentro do brigadeiro).

Lave e seque uva por uva, elas precisam estar bem sequinhas.

Depois de frio, passe pouca margarina nas mãos, faça uma bolinha do brigadeiro, pegue uma uva, afunde no centro da bolinha e enrole novamente (use uma colher de chá para medir o tamanho da bolinha de brigadeiro, para que fiquem todas do mesmo tamanho).

Passa no granulado, bolinhas crocantes, gotas de chocolate ou no decorativo que preferir, coloque nas forminhas e sirva.

Mantenha na geladeira até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26791-surpresa-de-uva-de-nutella.html>