

SURPRESA DE UVAS

INGREDIENTES

CREME DE LEITE NINHO:

Creme de Leite Ninho: 1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1/4 de tablete de manteiga de leite sem sal

1/2 pacote de leite em pó

CREME DE GANACHE:

Creme de Ganache: 1 lata de leite condensado

4 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga ou margarina

1 lata de creme de leite

FAROFA DE BOLACHA:

Farofa de Bolacha: 400 g de bolacha de maisena sabor chocolate

150 g de manteiga ou margarina derretida (prefira uma manteiga sem sal)

Se preferir use 500 g de bolacha recheada de chocolate com recheio de chocolate

Uvas à vontade ou

morangos à vontade ou

cerejas à vontade ou

uma mistura destas frutas

Para esta quantidade de ingredientes, 1,5kg de uvas ou 3 cx de morangos em perfeitas condições serão o suficiente. Não sei a quantidade de cerejas, pois não fiz de cerejas ainda. Só sei que servem para o propósito.

MODO DE PREPARO

CREME DE LEITE NINHO:

Creme de leite ninho: Use creme de leite em lata e de qualidade, leite condensado em lata e de qualidade (tem uns em lata que têm mais açúcar que leite) e uma manteiga de qualidade, que contenha acima de 82% de gorduras totais e qualquer leite em pó.

Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata até misturar tudo.

Para tirar o soro do creme de leite, coloque a lata no congelador por 5 a 10 minutos, sem virá-la, faça um furo embaixo e faça um pequeno furo em cima.

Quando o soro escorrer, termine de abrir e use.

GANACHE:

Ganache:Cozinhe o leite condensado, o chocolate e a manteiga até ver o fundo da vasilha, ou seja, faça um brigadeiro.

Deixe esfriar bem e misture a lata de creme de leite.

Se preferir, escorra o soro desta também.

Misture bem.

Se não der pra misturar com colher, use a batedeira ou o processador, reserve.

FUNDO DE BOLACHAS:

Fundo de bolachas:Moa a bolacha toda até fazer um farelo.

Derreta a manteiga (ou a margarina) e misture ao farelo ou moa a bolacha recheada.

Despeje no fundo da forma que você vai usar e aperte para acamar no fundo.

Se quiser, aperte nas laterais para fazer as bordas.

Coloque as frutas limpas até forrar o fundo.

Despeje o creme de leite ninho reservado até cobrir as frutas.

Coloque a ganache por cima do creme.

Cubra com uma camada fininha de coco ralado se quiser decorar ou com chocolate raspado.

Leve para gelar por umas 3 horas e sirva.

O ideal é preparar à noite e deixar dormir na geladeira para servir no almoço ou fazer bem de manhã para servir no jantar.

Os cremes ganham mais consistência se ficarem pelo menos 12 horas na geladeira.

As frutas devem estar lavadas e secas.

O morango deve estar íntegro, caso esteja ferido, ele irá soltar seu suco na receita e não vai ficar bom.

No caso das cerejas, vale o mesmo conselho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30280-surpresa-de-uvas.html>