

SOBREMESA À MODA MYLLA

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
14 colheres achocolatado (nescau)
3 colheres de maizena
700 ml de leite
uvas

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Misture o leite condensado, a maizena e o leite.

Leve a fogo baixo mexendo até engrossar e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: No liquidificador bata o creme de leite e o achocolatado, reserve.

UVAS:

Uvas: Corte-as ao meio e retire as sementes.

Em um refratário coloque a metade do creme branco, uma camada de uva e cubra com o restante do creme branco.

Coloque o creme de chocolate e enfeite como quiser.

Leve à geladeira por, pelo menos, 4 horas.

Se preferir use o chocolate em barra no lugar do achocolatado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30281-sobremesa-a-moda-mylla.html>