

MERENGUE DE UVA COM COBERTURA DE MORANGO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 100 g de chocolate ao leite em barra
- 1 cobertura pronta de morango
- 2 pacotes de suspiro
- 1 caixa de uva sem semente
- 1 Chantilly já batido e gelado

MODO DE PREPARO

Lave bem as uvas e deixe secar.

Bata o chantilly e deixe resfriar por 30 minutos.

Derreta o chocolate em barra.

Em um refratário coloque o chantilly, a cobertura de morango, o chocolate, o suspiro esfarelado e as uvas.

Siga essa ordem até encher o refratário.

Leve para a geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34195-merengue-de-uva-com-cobertura-de-morango-e-chocolate.html>