

DELÍCIA DE UVA COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 2 barras grandes de chocolate branco (400 g)
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 copo de 400 ml de uva sem sementes (usei a Thompson)

MODO DE PREPARO

Pique o chocolate e derreta em banho-maria ou micro-ondas.

Se for derreter no micro-ondas coloque por 30 segundos, tire do micro-ondas e mexa para dissolver.

Coloque mais 30 segundos e mexa novamente, se ainda estiver com pedaços, coloque mais 20 segundos e mexa até ficar homogêneo.

Pegue o creme de leite (deixe por 30 minutos no congelador), depois faça um furo na lata ou caixinha para retirar o soro.

Junte o leite condensado, o creme de leite e o chocolate branco.

Bata no liquidificador ou batedeira.

Lave as uvas, corte-as ao meio e coloque a metade no fundo da travessa, depois coloque a mistura.

A outra metade das uvas coloque por cima do creme, se desejar decore também com raspas de chocolate branco ou preto.

Leve à geladeira por 1 hora e depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36185-delicia-de-uva-com-chocolate-branco.html>