

# DÈJAVU

## INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado (preferência moça porque é mais consistente)
- 2 caixas de creme de leite 200 g
- 1 pote/copo (200 g) de iogurte sem sabor
- 1 pacote de refresco em pó sabor uva (ou morango) sem açúcar
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 cacho de uva ou 1 caixa de morango (de acordo com o sabor do refresco)

## MODO DE PREPARO

Primeiro vamos preparar o doce de leite.

Coloque uma lata de leite condensado fechada e sem a embalagem dentro de uma panela de pressão.

Depois coloque água na panela, o suficiente para cobrir a lata.

Leve ao fogo médio e deixe cozer por 30 minutos na pressão.

Enquanto o doce de leite está na panela de pressão, coloque a outra lata de leite condensado, as 2 caixas de creme de leite, o iogurte e o refresco (nessa ordem) no liquidificador, bata até obter uma mistura homogênea.

Coloque a mistura em um refratário e deixe na geladeira.

Quando o doce de leite estiver pronto, espere esfriar e abra com cautela.

Derreta o chocolate e misture com o doce de leite.

Pegue o refratário deixado na geladeira e separe metade do conteúdo.

Coloque metade da mistura de doce de leite com chocolate na metade da mistura que estava reservada, coloque metade das uvas aleatoriamente.

Coloque a outra metade da mistura que estava reservada e a outra metade da mistura de doce de leite com chocolate, finalize com o restante das uvas.

O resultado será uma camada de creme de uva, uma de chocolate, uma de uva e finalize com chocolate.

Deixe por aproximadamente 15 minutos (ou até ficar gelado) e está pronto para servir. Se preferir, sirva em porções individuais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36462-dejavu.html>