

ESCONDIDINHO DE UVAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de achocolatado (ou chocolate do padre, ou meio-amargo ou ovomaltine)

2 colheres de sopa de manteiga/margarina

Uvas sem caroço (verdes e vermelhas)

2 claras

2 colheres (sopa) de açúcar (se não quiser muito doce basta uma)

1 lata de creme de leite gelada

MODO DE PREPARO

Faça um brigadeiro mole (com o leite condensado, a manteiga e o chocolate) e reserve.

Bata 2 claras em neve e acrescente o açúcar.

Abra a lata de creme de leite (gelado), despeje o soro no brigadeiro e o creme no suspiro.

Misture bem o brigadeiro e misture bem o suspiro.

Forre um refratário com o brigadeiro, acrescente nele as uvas (bem lavadas e misturadas). Empurre para afundar de leve no chocolate.

Cubra com o suspiro.

Decore com uvas como quiser.

Leve à geladeira por uns 30 minutos antes de servir.

Se não tiver uvas thompson (sem caroço) use as Itália, cortadas ao meios, depois de retirados os caroços.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37581-escondidinho-de-uvas.html>