SOBREMESA DE UVA DA JO

INGREDIENTES

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme:1 pacote de leite

1 pacote de coco ralado (opcional)

1 lata de leite condensado

3 colheres de maizena

uva de mesa

COBERTURA:

Cobertura:2 barras de chocolate lacta ao leite

2 creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, a maizena já dissolvida para não embolar (dissolva a maizena em uma xícara de leite), e o leite condensado. No fogo médio mexa até que comece engrossar, acrescente o coco e deixe esfriar.

Em uma travessa, forre o fundo com as uvas de mesa, após o creme esfriar coloque cuidadosamente por cima das uvas, reserve.

Para a cobertura, quebre as barras de chocolate e coloca em uma travessa, esse chocolate tem que ser derretido em banho-maria, vale lembrar que a água tem que ser fria, e ao começar esquentar a água, desligue o fogo que com a temperatura da água vai derretendo o chocolate aos poucos.

Coloque um creme de leite, mexa até misturar tudo, em seguida acrescente o outro creme de leite mexendo esse também.

Após estar pronto o chocolate, com ajuda de uma colher, vai colocando cuidadosamente por cima do creme branco, após isso leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39530-sobremesa-de-uva-da-jo.html