

DOCE DE UVA COM BRIGADEIROS

INGREDIENTES

Brigadeiro branco

1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher de sopa de margarina

Brigadeiro Preto

1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher de sopa de manteiga

chocolate ao leite a gosto

uvas verdes

2 colheres de sopa de açúcar

1 caixa de creme de leite sem soro

claras em neve

MODO DE PREPARO

Lave as uvas, corte-as ao meio e retire a semente (caso necessário).

Em um refratário coloque as uvas com o corte virado para baixo, cobrindo todo o fundo e reserve.

Em uma panela leve ao fogo 1 lata de leite condensado, 1 gema e 1 colher de sopa de margarina e mexa até dar o ponto de brigadeiro mole e coloque em cima das uvas. Coloque mais uma camada de uvas e reserve.

Em outra panela coloque 1 lata de leite condensado, 1 gema e 1 colher de sopa de margarina e coloque chocolate em barra derretido a gosto. (eu não coloquei muito) e mexa até dar o ponto de brigadeiro mole e jogue em cima das uvas reservadas.

Bata as claras em neve depois de batidas coloque 2 colheres de sopa de açúcar e bate até dar picos firmes e depois coloque umas 2 colheres de sopa de creme de leite e bata novamente.

Coloque em cima do brigadeiro preto.

Para finalizar raspas de chocolate por cima e leite condensado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42250-doce-de-uva-com-brigadeiros.html>