

PAVÊ BOMBOM DE UVA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 gemas de ovo
- 1 caixa de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de abóbora cabotiá
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 240 g de uva Itália
- 200 g de chocolate meio amargo
- 1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas.

Leve ao fogo mexendo sempre até levantar fervura.

Depois que esfriar, acrescente 1 caixinha de creme de leite.

Faça um doce cremoso com a abóbora e o açúcar.

Em uma taça coloque o creme já frio, em seguida as uvas (cortadas ao meio sem as sementes), e o doce de abóbora.

Faça outra camada terminando com o creme branco.

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite levemente aquecido.

Misture bem e coloque sobre o creme branco.

Leve para gelar e, no momento de servir, decore com granulado ou raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42900-pave-bombom-de-uva.html>