

GELADO DE UVA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 500 g de uva Itália
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- 1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Pique a barra de chocolate meio amargo e misture com 1 caixinha de creme de leite e leve ao micro-ondas por 30 segundos na potência alta, retire do micro-ondas e mexa bem até misturar bem os dois ingredientes e ficar bem lisinho.

Coloque por cima do creme de brigadeiro branco.

Decore com uvas e leve para gelar por umas 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43561-gelado-de-uva.html>