SOBREMESA COM UVAS OU MORANGOS

INGREDIENTES

Uva itália ou morangos

1 lata de leite condensado

3 gemas passadas na peneira

1 colher de margarina

1 barra de chocolate (200 g)

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Forre um pirex com as uvas ou com os morangos.

Faça um creme com o leite condensado, as gemas e a margarina, leve ao fogo até desprender da panela.

Coloque o creme em cima das frutas.

Faça um creme com o chocolate derretido em banho maria e coloque o creme de leite. Misture bem.

Coloque em cima do outro creme com as frutas.

Leve gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44002-sobremesa-com-uvas-ou-morangos.html