

UVA L'A FRANSC

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito champagne
- 2 caixinha de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 7 colheres de ovomaltine
- 4 gemas de ovos
- 2 colheres de sopa de margarina
- 400 g de uva verde preferencia bem cítrica)
- 1 pacote de coco ralado
- 1/2 copo de vinho seco branco ou tinto (100 ml)
- 5 colheres de sopa de granola
- 2 limões
- Opcional: canela e raspas de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

- Misture os biscoitos inteiros com 1 caixinha de creme de leite e deixe descansar por cinco minutos.
- Pegue um recipiente e misture o leite condensado com a granola e as quatro gemas de ovos passada na peneira.
- Leve uma panela ao fogo e coloque duas colheres cheias de sopa de margarina até derreter.
- Adicione o leite condensado com as gemas já misturado espere dar consistência até forma um creme.
- Retire as cascas e os caroços das uvas e as corte em pedacinhos bem pequenos em cima do creme.
- Adicione o suco dos limões em cima do creme.
- Em outra panela junte a outra caixinha de creme de leite com sete colheres de ovomaltine.
- Adicione acima do creme com as uvas.
- Bata no liquidificador o vinho com as cascas da uva e uma colher de chá de canela em pó (opcional).
- Adicione na mesma panela que sobrou o vinho com as uvas e o coco ralado.
- Leve ao fogo alto até começar a grudar (aproximadamente 5 minutos).
- Em seguida despeje em cima do creme.
- Leve ao congelador por aproximados 25 minutos.
- Pra decorar e dar um diferencial adicione uvas e raspas de chocolate em cima do prato pronto.