

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44319-uva-la-franc.html>