

# BOMBOM DE UVAS

## INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de creme de confeiteiro
- 2 xícaras (chá) de uva tipo Itália
- 1 barra de chocolate meio amargo (200 g)
- 1 lata de creme de leite sem soro
- raspas de chocolate

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite.

Em um refratário de vidro despeje o creme de confeiteiro, cubra com as uvas e termine com o creme de chocolate.

Por último, jogue as raspas de chocolate por cima de tudo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45045-bombom-de-uvras.html>