

BOMBOM ABERTO DE UVA

INGREDIENTES

500 g de chocolate ao leite

500 g de uva itália ou sem sementes

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 colheres de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria e separe.

Misture o leite condensado e a margarina, leve ao fogo brando até obter o ponto de brigadeiro e separe.

Misture o creme de leite no chocolate derretido.

Espalhe as uvas em uma vasilha.

Coloque o creme de leite condensado por cima das uvas e depois jogue o chocolate derretido com o creme de leite.

Leve à geladeira até esfriar e sirva gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49346-bombom-aberto-de-uva.html>