DOCE DE UVA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

500 g de uva itália verde

2 latas de creme de leite

1 barras de 200 g de chocolate ao leite

Chocolate granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Retire o soro de uma lata de creme de leite e reserve. Espalhe o creme de leite em um refratário médio.

Por cima do creme de leite espalhado coloque a uva Itália, lavada e seca, bago por bago, até completar totalmente o refratário.

Em um recipiente próprio para micro-ondas coloque a barra de de chocolate e derreta por 2 minutos, mexendo na metade do tempo, assim que derretido ajuntar o soro reservado e outra lata de creme de leite, misturar tudo muito bem.

Jogar por cima da uva no refratário, em seguida polvilhar com bastante chocolate granulado, levar à geladeira no mínimo por 4 horas. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53260-doce-de-uva-com-chocolate.html