UVA ESCONDIDA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 kg de uvas-itália ou rubi

3 xícaras (chá) de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria, junte a manteiga e o creme de leite e misture.

Leve à geladeira por 4 horas, retire, faça bolinhas da massa e recheie com uma uva lavada e seca. Passe pelo chocolate granulado e coloque em forminhas. Conserve em geladeira até a hora de servir para não derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54526-uva-escondida.html