

TORTA GELADA DE UVA

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Bolo pronto na forma (fino)

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: 1 lata de leite condensado

3 gemas

1 copo de leite

1 colher de amido de milho

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Muitas uvas

QUARTA CAMADA:

Quarta camada: 6 colheres de sopa de açúcar

3 claras em neve

1 xícara e 1/2 de café de Mel Karo

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Prepare um bolo, pode ser daqueles de pacote que vende no supermercado.

Coloque uma camada fina pra assar numa forma.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada: Misture as três gemas, o leite, o amido de milho e o leite condensado. Bata primeiro no liquidificador, depois leve ao fogo e mexa até engroçar e começar a soltar do fundo da panela. Coloque a mistura sobre o bolo que está na forma.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada: Enfie as uvas no creme da segunda camada.

QUARTA CAMADA (CREME):

Quarta camada (creme): Prepare as claras em neve. Depois misture com o açúcar e mexa.

Leve ao fogo o mel karo. Ainda quente, joga-o dentro das claras em neve e misture na batedeira. despeje o creme sobre as outras camadas.

Deixe esfriar e leve ao congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55218-torta-gelada-de-uva.html>