

TORTA DE UVA FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 3 gemas peneiradas
- 2 latas de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de achocolatado
- 2 colheres de margarina
- 300 g de uvas sem caroço

MODO DE PREPARO

Misture as gemas peneiradas ao leite condensado e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender da panela

Em seguida, coloque o creme em um refratário de vidro

Corte as uvas ao meio e espalhe por cima do creme no refratário

Abra as latas de creme de leite e escorra o soro e reserve

Em uma panela derreta a margarina e acrescente o achocolatado, mexendo

Depois, adicione o creme de leite reservado sem soro e mexa bem até soltar da panela

Em seguida, mesmo quente, coloque sobre as uvas no refratário

Leve à geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10013-torta-de-uva-facil.html>