

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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