

SURPRESA DE UVA NA TRAVESSA, MINHA SOBREMESA FAVORITA!

INGREDIENTES

- 1 barra de chocolate branco - de preferência Laka
- 1 barra de chocolate meio amargo - de preferência Laka
- 5 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 5 colher de sopa de amido de milho
- 5 colher de sopa de achocolatado
- 1 litro de leite integral
- 1 cacho de uva bem grande

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande peneire as cinco gemas, faça um corte ou fure-as com o garfo. Para peneira-las não fique raspando com a colher, simplesmente vá girando a peneira até que todo o líquido amarelo esorra. Adicione o leite condensado, 3 colheres de sopa de açúcar e mexa bem. Adicione um litro de leite. Mexa bem novamente.

Em um copo à parte coloque 5 colheres de sopa de amido de milho e adicione leite até completar o copo. Mexa até dissolver todo o amido.

Adicione o amido de milho com o leite na panela, utilizando uma peneira para evitar grumos que não tenham sido dissolvidos.

Somente agora acenda o fogo alto, fique mexendo constantemente sem parar até que comece a engrossar.

Desligue o fogo e acrescente duas caixinhas de creme de leite. Misture bem com uma espátula. Está pronto o creme base.

Separe metade desse creme em uma vasilha, adicione o chocolate branco ralado e mexa até que ele derreta. Reserve.

Com o restante da base adicione o chocolate meio amargo ralado e mexa até que derreta, acrescente 3 colheres de achocolatado em pó.

Espere esfriar.

Agora é só montar, em uma tigela coloque o creme branco de base, depois as uvas e por cima o creme de chocolate preto, para decorar use as uvas e raspas de chocolate branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14817-surpresa-de-uva-na-travessa-minha-sobremesa-favorita.html>