

SOBREMESA BOMBOM DE UVA TRUFADO, PERFEITA E DELICIOSA, FAÇA HOJE MESMO!!

INGREDIENTES

2 caixinhas de creme de leite (totalizando 400 g)
90 ml de suco de limão espremido (2 a 3 limões)
1 caixinha de leite condensado (395 g)
1 xícara (chá) de leite em pó (120 g)
1 caixa de uvas verdes sem sementes, inteiras, higienizadas e sequinhas

Para a ganache

2 barrinhas de chocolate branco picadinho (totalizando 164 g)
½ caixinha de creme de leite (100 g)

MODO DE PREPARO

Do bombom

No copo do liquidificador, coloque: 1 caixinha de leite condensado, 2 caixinhas de creme de leite, 1 xícara (chá) de leite em pó e 90 ml de suco de limão espremido.

Tampe e bata por 3 minutos para homogenizar.

Pegue uma travessa refratária oval (25 cm x 17 cm) ou uma com capacidade de 2 litros e espalhe a metade do creme batido, dando uma nivelada.

Sobre o creme, distribua 1 caixa de uvas verdes sem sementes, inteiras, higienizadas e sequinhas (reserve um pouco para decorar) e cubra com o restante do creme, esparramando com as costas de uma colher para acertar, deixando reservado enquanto você prepara a ganache.

Com a ganache pronta, espalhe-a sobre a sobremesa na travessa, e leve à geladeira por 2 horas para firmar.

Após esse tempo, retire e decore a lateral da travessa com as uvas reservadas, cortadas ao meio, que você deve manter até o momento de usar, sobre papel-toalha, para absorver a umidade.

Sirva e delicie-se com seu sensacional bombom de uva trufado! Bom proveito!

Da ganache

Para a ganache, em uma tigelinha, adicione 2 barrinhas de chocolate branco picadinho e a crescente 1 colher (sopa) de creme de leite, misturando tudo. Essa colherada de creme de leite adicionada ao chocolate branco no momento de derreter, evita que ele queime, por ser muito sensível.

Leve ao micro-ondas para derreter a cada 30 segundos, pausando e misturando para não queimar.

Junte o que restou da ½ caixinha de creme de leite e misture com uma colher.

Sua ganache está pronta para ser utilizada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16030-sobremesa-bombom-de-uva-trufado-perfeita-e-deliciosa-faca-hoje-mesmo.html>