

BOMBOM DE UVA ,SOBREMESA TOP, FICA DELICIOSA A FAMILIA VAI AMAR!!

INGREDIENTES

Ingredientes:<br class="html-br" />Para o Recheio:<br class="html-br" />300g de uvas sem sementes (preferencialmente uvas verdes ou roxas)<br class="html-br" />1 lata (395g) de leite condensado<br class="html-br" />1/2 xícara de creme de leite<br class="html-br" />1 colher de sopa de amido de milho (opcional, para uma textura mais firme)<br class="html-br" />1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)<br class="html-br" />Para a Cobertura:<br class="html-br" />200g de chocolate meio amargo ou ao leite (ou uma mistura dos dois)<br class="html-br" />100g de chocolate branco (opcional, para uma camada adicional)<br class="html-br" />1 colher de chá de óleo de coco ou manteiga (opcional, para facilitar o derretimento do chocolate)<br class="html-br" />Instruções:

MODO DE PREPARO

Prepare o Recheio:<br class="html-br" />Em uma panela média, coloque o leite condensado, o creme de leite e o amido de milho (se estiver usando).<br class="html-br" />Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente, até a mistura começar a engrossar e se soltar do fundo da panela.<br class="html-br" />Retire do fogo e adicione a essência de baunilha, se estiver usando. Deixe esfriar um pouco antes de usar.<br class="html-br" />Prepare as Uvas:<br class="html-br" />Lave bem as uvas e seque-as completamente com papel toalha. Certifique-se de que estão bem secas para que o chocolate adira corretamente.<br class="html-br" />Monte os Bombons no Copo:<br class="html-br" />Em copos pequenos ou taças de sobremesa, coloque um pouco do recheio de leite condensado no fundo.<br class="html-br" />Coloque uma uva em cima do recheio.<br class="html-br" />Cubra a uva com mais recheio de leite condensado, alisando a superfície.<br class="html-br" />Prepare a Cobertura:<br class="html-br" />Derreta o chocolate meio amargo (ou ao leite) em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo a cada 30 segundos até o chocolate estar completamente derretido e homogêneo.<br class="html-br" />Se desejar, derreta também o chocolate branco para criar uma camada adicional.<br class="html-br" />Finalize os Bombons:<br class="html-br" />Com a ajuda de uma colher ou um saco de confeitar, despeje o chocolate derretido sobre o recheio e as uvas nos copos, cobrindo completamente.<br class="html-br" />Se desejar, faça um drapeado de chocolate branco sobre a cobertura de chocolate para um efeito decorativo.<br class="html-br" />Refrigere:<br class="html-br" />Leve os copos à geladeira por pelo menos 2 horas, ou até que o chocolate esteja firme e o recheio esteja bem gelado.<br class="html-br" />Sirva:<br class="html-br" />Após o chocolate endurecer, os bombons de uva no copo estão prontos para servir. Eles podem ser armazenados na geladeira por até 1 semana.<br class="html-br" />Dicas:<br class="html-br" />Cobertura: Se a cobertura de chocolate estiver muito espessa, você pode adicionar um pouco de óleo de coco ou manteiga para deixá-la mais fluida.<br class="html-br" />Decoração: Experimente adicionar raspas de chocolate, granulado ou nozes picadas por cima da cobertura antes de refrigerar.<br class="html-br" />Variedade: Para uma variação, você pode usar uvas de diferentes cores ou até mesmo adicionar um pouco de licor ao recheio, se for para adultos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17297-bombom-de-uva-sobremesa-top-fica-deliciosa-a-familia-vai-amar.html>