

BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

1 caixa de uvas mais durinhas
Creme branco
1 lata de leite condensado
300 ml de leite
2 gemas peneiradas
2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de amido de milho
1 xícara de leite em pó
1/2 caixa de creme de leite
gotas de essência baunilha
Creme de chocolate
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 barra de chocolate meio amargo
1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Modo de preparo do creme branco

Misture tudo e leve ao fogo alto, mexendo sempre, até chegar ao ponto de brigadeiro duro (passar a colher no fundo e ver se forma um corredor)

Após atingir o ponto, desligue o fogo e adicione a meia caixa de creme de leite e as gotas de baunilha

Modo de preparo creme de chocolate

Após derreter o chocolate, em uma panela, fora do fogo, junte o leite condensado e o chocolate derretido

Abaixe o fogo e mexa mais uns 2 minutos, desligue o fogo e adicione a meia caixa de creme de leite

Montagem

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2086-bombom-de-uva-na-travessa.html>