

# DOCE DE UVA COM MORANGO

## INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de margarina sem sal
- 2 latas de creme de leite sem soro
- Uvas roxas sem sementes
- Morangos frescos
- 700 g de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

Faça um brigadeiro branco com leite condensado e margarina até que ele fique bem cremoso

Desligue o fogo e acrescente uma lata de creme de leite sem soro depois coloque em uma tigela de vidro ou um pirex

Lave e seque bem as uvas e os morangos, depois vá despejando em cima do creme com cuidado para não afundar

Derreta a barra de chocolate em banho

Adicione no chocolate as 2 latas de creme de leite sem soro e depois coloque por cima do creme branco com as uvas e os morangos

Deixe por mais ou menos de 20 á 25 minutos na geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6666-doce-de-uva-com-morango.html>