

# TORTA DE UVA FÁCIL

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
3 gemas peneiradas  
2 latas de creme de leite  
5 colheres (sopa) de achocolatado  
2 colheres de margarina  
300 g de uvas sem caroço

## MODO DE PREPARO

Misture as gemas peneiradas ao leite condensado e leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender da panela  
Em seguida, coloque o creme em um refratário de vidro  
Corte as uvas ao meio e espalhe por cima do creme no refratário  
Abra as latas de creme de leite e escorra o soro e reserve  
Em uma panela derreta a margarina e acrescente o achocolatado, mexendo  
Depois, adicione o creme de leite reservado sem soro e mexa bem até soltar da panela  
Em seguida, mesmo quente, coloque sobre as uvas no refratário  
Leve à geladeira

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10013-torta-de-uva-facil.html>