

BOMBOM DE TRAVESSA DE UVA

INGREDIENTES

- 1 cacho de uvas sem sementes
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 barras de chocolate meio amargo (100 g cada, aproximadamente)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 caixinha de creme de leite
- essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente o leite condensado, a margarina e 3 gotas da essência de baunilha

Reserve o creme pronto em um recipiente

Em banho

Quando estiver completamente derretido, desligue a panela e acrescente o creme de leite, mexendo bem para não talhar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5785-bombom-de-travessa-de-uva.html>