

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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