

DELICIA DE UVA E MORANGO DIET

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado diet
2 copos de leite desnatado
2 caixas de creme de leite
2 colheres de amido de milho
2 tabletes de chocolate meio amargo (200 g)
3 gemas
3 claras (batidas em neve e misturada a ganache)
3 cachos de uva
2 bandejas de morango
essência de morango (opcional)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite desnatado, as gemas peneiradas, o amido de milho e a essência de morango

Leve ao fogo baixo até engrossar

Mexa bastante para não deixar grudar no fundo da panela e nem queimar

Desligue o fogo e deixe o creme esfriar

Depois que o creme estiver completamente frio acrescente 1 caixa de creme de leite e coloque em uma travessa

Afunde os morangos e as uvas no creme

Intercale até não sobrar mais espaço no creme e reserve

Bata as claras em neve até dar ponto de suspiro

Derreta o chocolate em banho

Retire do fogo e acrescente a outra caixa de creme de leite

Misture até dar ponto de ganache

Adicione a essa mistura as claras em neve e misture novamente

Coloque este creme de chocolate em cima do creme com as uvas e morangos

Decore com o resto das uvas e os morangos que sobraram

Leve à geladeira por cerca de 2 horas

Bom apetite

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8559-delicia-de-uva-e-morango-diet.html>