

# BOMBOM DE UVA NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

1 caixa de uvas mais durinhas  
Creme branco  
1 lata de leite condensado  
300 ml de leite  
2 gemas peneiradas  
2 e 1/2 colheres (sopa) cheias de amido de milho  
1 xícara de leite em pó  
1/2 caixa de creme de leite  
gotas de essência baunilha  
Creme de chocolate  
1 lata de leite condensado  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 barra de chocolate meio amargo  
1/2 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Modo de preparo do creme branco

Misture tudo e leve ao fogo alto, mexendo sempre, até chegar ao ponto de brigadeiro duro (passar a colher no fundo e ver se forma um corredor)

Após atingir o ponto, desligue o fogo e adicione a meia caixa de creme de leite e as gotas de baunilha

Modo de preparo creme de chocolate

Após derreter o chocolate, em uma panela, fora do fogo, junte o leite condensado e o chocolate derretido

Abaixe o fogo e mexa mais uns 2 minutos, desligue o fogo e adicione a meia caixa de creme de leite

Montagem

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/2192-bombom-de-uva-na-travessa.html>