

Delícia duas Camadas com Uva

3 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 1 caixa de Sobremesa Duas Camadas - Brigadeiro e Chocolate
- 675 ml Leite integral
- 3 colheres sopa de Açúcar
- 1 colher sopa de Margarina
- 1 porção Uvas Thompson (aproximadamente 30 Uvas)
- 3 unidades Biscoitos Champagne picados
- 3 colheres sopa de Vinhos Licoroso Doce (48 ml)

Preparo:

Em uma panela, coloque o conteúdo do pacote "base brigadeiro", acrescente 3 xícaras (chá) de leite integral (600 ml), o açúcar e a margarina. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até levantar fervura e continue mexendo por mais 3 minutos e desligue. Despeje em um refratário de vidro e cubra com filme plástico aderido à superfície do creme (para não formar película) e deixe esfriar. Em 3 potes de 200ml de capacidade, coloque uma pequena porção do creme, 5 uvas e biscoito champanhe umedecido no vinho. Repita o processo e finalize com mais uma camada de creme. Reserve em geladeira. Misture o conteúdo do pacote "cobertura" com 1 xícara de café de leite integral (75 ml) e mexa por 3 minutos até ficar homogêneo. Distribua entre os 3 potes. Decore com uma uvas e leve para gelar por 2 horas