



Doce de Travessa de Uva e Morango

Ingredientes:

Creme:

2 latas (ou caixas) de leite condensado

A mesma medida de leite

2 gemas

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e as gemas e leve ao fogo até dar o ponto de brigadeiro. Caso queira que o processo seja mais rápido, acrescente meia colher de maisena.

Ganache de chocolate preto

1 Barra de chocolate preto ao leite

1 lata (ou caixa) de creme de leite.

Modo de preparo:

Leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e mexe com o auxílio de uma colher, misturando o creme de leite, se necessário leve ao micro-ondas novamente.

Recheio

Uva e morango (você pode usar só a uva ou só morango ou usar os dois.)

Montagem:

Comece com o creme branco, coloque uma camada dele, depois o morango cortado no meio, e vai intercalando várias camadas de creme e de frutas. Para finalizar coloque a ganache em cima, finalize com chocolate raspado e frutas para decorar.