



Espetinho Brigadeiro de Uva:



Ingredientes:

- 20 uvas Itália.
- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher (sopa)manteiga.
- 1 tablete de chocolate ao leite
- 1 tablete de chocolate meio amargo.

Modo de Fazer:

Lave e escorra bem as uvas e reserve. Em uma panela, misture bem o leite condensado e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 minutos) Retire do fogo, despeje em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Abra pequenas porções do brigadeiro branco na mão. Coloque no centro uma uva. Feche as bordas, enrole como um docinho e coloque como um espetinho. Repita até completar todas as uvas. Em um recipiente refratário, coloque os tabletes de chocolate e derreta em banho-maria. Deixe esfriar até a temperatura de 28°C, banhe cada um dos docinhos e escorra o excesso de chocolate. Espere secar e sirva.

www.blogencontrandoideias.com

Receita do site Nestlé

