

**SOBREMESA DE UVAS (CÓPIA)** 30 porções**INGREDIENTES**

- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 1 cacho grande de uva Rubi crua (560 g)
- 20 gramas de leite de vaca integral

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Muito simples, primeiro higienize e seque as uvas, depois congele por no mínimo 4 horas. Tá pronta e fica uma delicia. Para o banho de chocolate, derreta um pedaço de chocolate 70% no micro-ondas e coloque 2 colheres de sopa de leite, banhe as uvas e leve novamente para o freezer.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORÇÃO (23 g)	% DDR
ENERGIA	112 kcal	25 kcal	1 %
CARBOIDRATOS	20 g	4 g	1 %
PROTEÍNA	1 g	0 g	0 %
GORDURA	5 g	1 g	2 %
GORDURAS SATURADAS	2 g	0 g	2 %
FIBRA ALIMENTAR	1 g	0 g	1 %
SÓDIO	9 mg	2 mg	0 %