

ESTROGONOFFE DE NOZES

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (cozida)

2 latas de creme de leite

200 g de nozes picadas grosseiramente

200 g de uvas passas

100 g de castanha do pará picada (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lata de leite condensado por 1 hora na panela de pressão. É importante espere esfriar para abrir a lata e evitar acidentes.

Bata no liquidificador o leite condensado cozido com o creme de leite.

Coloque a mistura junto com as nozes, as uvas-passas e a castanha do pará em uma panela e leve ao fogo até ferver mexendo sempre para não queimar.

Coloque em um refratário e leve para gelar por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/16325-estrogodonoffe-de-nozes.html>