

# 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.   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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16325-estrogonoffe-de-nozes.html>