

ESTROGONOZES DA JAQUE

INGREDIENTES

2 potes de doce de leite

8 gemas

1 litro de creme de leite fresco que bata chantili

200 g de noz pecan

3 colheres de açúcar (caso o creme de leite fresco seja "sem lactose", não há necessidade do açúcar)

MODO DE PREPARO

Peneire as gemas em peneira fina para retirar a película.

Misture as gemas com o doce de leite antes de levar ao fogo.

Quando a mistura estiver homogênea, ligue o fogo baixo e cozinhe ate desgrudar do fundo da panela (aproximadamente 4 minutos).

Despeje em um refratário e espere esfriar.

Coloque o creme de leite fresco no liquidificador juntamente com o açúcar e bata até virar chantili.

Triture dois punhados de nozes e despeje sobre o doce de leite.

Cubra com chantili e decore com as nozes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19039-estrogonozes-da-jaque.html>