

ESTROGONOFE DE UVA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1/2 kg de uva sem semente
castanhas a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o leite condensado na pressão para fazer o doce de leite.
Quando a panela começar a chiar, deixe cozinhar por mais 20 minutos.
Espere esfriar.
Em seguida, coloque o doce de leite numa vasilha (sem levar ao fogo).
Coloque aos poucos o creme de leite, mexa até formar uma mistura bem cremosa.
Vá misturando as uvas e castanhas (as castanhas podem ser inteiras ou trituradas, dependendo do gosto).
Finalize com castanhas por cima.
Delícia de sobremesa e super prática.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29396-estrogonofe-de-uva.html>