

ESTROGONOFE DE CHOCOLATE NATALINO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite sem soro

6 gemas

6 claras

1 lata de leite integral (a mesma medida da lata de leite condensado)

6 colheres de chocolate em pó (não use achocolatado)

1 colher de sopa de manteiga

300 g de chocolate meio amargo picado em pedacinhos pequenos

100 g de nozes picadas

100 g de cerejas picadas (escorra a calda e depois pique, não coloque junto com a calda)

cerejas e nozes inteiras para decorar

MODO DE PREPARO

Em panela coloque o leite condensado, as gemas, o chocolate em pó, a manteiga e o leite.

Leve ao fogo médio mexendo até ficar no ponto de brigadeiro mole.

Deixe esfriar.

Bata as claras em neve e misture o creme de leite.

Acrescente ao creme já frio e encorpore delicadamente.

Coloque o chocolate picado, as nozes picadas e as cerejas picadas e misture.

Coloque o estrogonofe em uma taça grande, tigela ou refratário.

Decore com as cerejas e as nozes inteiras.

Leve à geladeira de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31076-estrogonofe-de-chocolate-natalino.html>