

# 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 incorpore 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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