

ESTROGONOFÉ DE AMENDOIM

INGREDIENTES

2 potes de 300 g de creme de leite fresco (nata)

1 e 1/2 latas de leite condensado

150 g de amendoim torrado e moído

150 g de amendoim torrado e triturado (mais grossinho)

MODO DE PREPARO

Coloque para cozinhar o leite condensado, 30 minutos após pegar pressão, deixe gelar na mesma temperatura do creme de leite.

Separar um tanto dos dois tipos de amendoim para decorar a sobremesa, e o restante coloque juntamente com os demais ingredientes.

Misture-os na batedeira, bata somente até quando misturar todos os ingredientes, não precisa bater muito tempo.

Volte a sobremesa pronta para gelar novamente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/40342-estrogonofe-de-amendoim.html>