ESTROGONOFE DE CHOCOLATE DA ANA DANTAS

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 lata de leite(medir na lata de leite condensado)

6 colheres de chocolate em pó

3 gemas

1 colher de sopa de margarina

1 xícara de uva passa escura sem sementes

1 cálice de licor

2 caixinhas de creme de leite

3 claras

6 colheres de sopa de açúcar

170 g de chocolate diamante negro (de sua preferência)

170 g de chocolate branco (de sua preferência)

170 g de chocolate crocante (de sua preferência)

cerejas para decorar

MODO DE PREPARO

Misture as uvas passas com o licor para hidratar. Reserve.

Numa panela misture o leite condensado, o leite, o chocolate em pó, as gemas(sem a pele), a margarina e leve ao fogo médio, mexendo sempre, quando ferver mexa por mais 3 minutos, fica na consistência de um brigadeiro mole. Retire do fogo e deixe esfriar.

Enquanto o brigadeiro mole esfria, corte os chocolates em quadradinhos e reserve em recipientes separados.

Misture ao brigadeiro frio, as uvas e o creme de leite.

Bata as claras em neve na batedeira em velocidade média constante. Quando estiver quase no ponto de neve, ainda com a batedeira ligada, acrescente o açúcar e bata mais um pouco.

Misture imediatamente as claras em neve suavemente ao brigadeiro já com as uvas e o creme de leite.

Forre um pirex com os quadradinhos do chocolate diamante negro, cubra com uma camada de brigadeiro, faça uma camada do chocolate branco, cubra com outra camada de brigadeiro, faça uma camada do chocolate crocante e cubra com o restante do brigadeiro.

Decore com cerejas a gosto.

Leve para a geladeira por 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44266-estrogonofe-de-chocolate-da-ana-dantas.html