ESTROGONOFE DE CHOCOLATE COM MORANGOS

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres de amido de milho

3 colheres de chocolate em pó ou 5 de achocolatado de boa qualidade

1 lata/caixa de creme de leite

2 barras de chocolate ao leite ou meio amargo de 200 g

2 caixas de morangos lavados e picados em pequenas partes

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho em um copo com o leite frio.

Despeje o leite em uma panela, adicione o leite condensado, o chocolate ou achocolatado e o amido dissolvido no leite. Leve ao fogo brando, mexendo até levantar fervura, engrossar e cozinhar. Acrescentar o creme de leite, despejar em uma forma refratária alta com espaço para acrescentar o chocolate e os morangos.

Reservar até esfriar por completo.

Enquanto o creme esfria, pique as barras de chocolate em quadradinhos e depois os morangos em quatro (pequenas partes).

Depois do creme estar frio, despeje o chocolate e o morango picados, misture bem, cubra com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

O doce fica muito saboroso bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45161-estrogonofe-de-chocolate-com-morangos.html