

# ESTROGONOFÉ DE UVAS COM NOZES DA ANA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

3 gemas

3 claras

800 g de uvas itália ou rubi (cortadas ao meio, sem sementes)

150 g de nozes tostadas picadas grosseiramente

## MODO DE PREPARO

Cozinhe as latas de leite condensado em panela de pressão por 20 minutos.

Cuidado, não abra as latas até que estejam totalmente frias, para evitar acidentes.

O leite condensado cozido virará doce de leite. Após deixar esfriar, leve o leite condensado/doce de leite ao fogo em uma panela junto com as 3 gemas, mexendo sempre até desgrudar do fundo.

Deixe esse creme esfriar e reserve.

Bata as claras em neve e junte o creme de leite. Misture bem, mas levemente. Junte a essa mistura o creme de doce de leite cozido, as uvas (cortadas ao meio e sem sementes) e as nozes tostadas picadas. Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54841-estrogonofe-de-uvas-com-nozes-da-ana.html>