

ESTROGONOFE 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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