

STROGONOFE DE FRUTAS

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 colheres de margarina
- 200 g de chocolate meio amargo
- 200 g de uva Itália
- 200 g de morango

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as duas latas de leite condensado com duas colheres de margarina, deixe cozinhar até formar um creme firme (tipo brigadeiro mole).

Junte uma lata de creme de leite, mexa e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria e junte uma lata de creme de leite, misture e reserve.

Lave as uvas e os morangos, seque-os, coloque em um refratário, cubra com o creme branco, depois com o creme de chocolate e leve para gelar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55559-strogonofe-de-frutas.html>