

ESTROGONOFE DE CHOCOLATE E MORANGOS

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras na mesma medida de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (se quiser um creme mais molinho, coloque só 2)
- 2 barras de chocolate picado da sua preferência (ao leite, amargo, branco ou bis)
- 2 bandejas de morangos picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a essência de baunilha e o amido de milho e mexa até formar um mingau

Apague o fogo e acrescente o creme de leite, mexa até o creme ficar homogêneo

Coloque em um refratário e deixe esfriar

Enquanto esfria, pique o chocolate e o morango

Quando o creme esfriar, passe o mixer para deixar ainda mais cremoso e desfazer aquela membrana que fica por cima

Acrescente o chocolate e o morango e mexa vagarosamente

Sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2586-estrogonofe-de-chocolate-e-morangos.html>