

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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