



Receita: Receita de Estrogonofe de Paçoquita

Estrogonofe é bom, mas
se for de Paçoquita, melhor ainda!

INGREDIENTES:

2 latas de leite condensado

8 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 claras em neve

2 latas de creme de leite sem soro

Raspas de chocolate (200g)

1 xícara (chá) de Paçoquita picada

1 xícara(chá) de castanha de caju sem sal

Paçoquita rolha esfarelada para decorar (a gosto).

MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado com o chocolate em pó e cozinhe até o ponto de brigadeiro. Deixe esfriar.

Quando o brigadeiro estiver frio, misture com as claras em neve e com o creme de leite. Junte as raspas de chocolate, as castanhas e a Paçoquita picada. Decore com Paçoquita rolha

esfarelada.

Inspiração: <http://migre.me/pFlug>