

**DICA DA  
RAFAELA:  
O ESTROGONOFÉ  
DE NOZES PODE SER  
LEVADO AO FREEZER.  
CONGELADO ELE GANHA  
CONSISTÊNCIA  
PARECIDA COM  
SORVETE.**



**minha  
receita**



# Estrogonofe de nozes

**TEMPO:** 15 minutos

**RENDIMENTO:** 8 porções

**DIFÍCULDADE:** fácil

## Ingredientes

- 350g de nata
- 1 xícara de açúcar
- 1 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- 400g de doce de leite
- 6 ovos
- 200g de nozes
- 150g de bolacha maria triturada grosseiramente

## Preparo

1. Separe as claras das gemas. Na batedeira, bata por cerca de 5min em velocidade média as claras com o açúcar e a essência de baunilha até formar um merengue.
2. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente a nata aos poucos, até incorporar. Reserve.
3. Passe as gemas em uma peneira e misture com o doce de leite em uma panela. Leve ao fogo baixo apenas para aquecer, mexendo sempre. Reserve.
4. Para montar, faça camadas. Em um refratário espalhe metade do merengue. Por cima salpique as nozes picadas. Espalhe em seguida toda a mistura de doce de leite e depois as bolachas trituradas. Cubra com o restante do merengue e decore com algumas nozes inteiras.
5. Deixe gelar por, no mínimo, 10 horas antes de servir.

*Recorte e cole no seu caderno de receitas!*

