

## Strogonoff de nozes

### Ingredientes

1 lata de leite condensado

150 gramas de nozes

3 claras em neve

### Modo de preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão da seguinte forma: Retire o rótulo da lata. Coloque a lata na panela de pressão com a água cobrindo ela e leve ao fogo com a panela fechada, após pegar pressão conte 30 minutos e desligue a panela, espere toda a pressão sair, retire a lata com cuidado pois está quente, espere a lata esfriar e abra.

Bata as claras em neve.

Bata as nozes levemente no liquidificador deixando algumas para decorar depois.

Misture o leite condensado cozido junto com as clãs, se necessário bata com a batedeira novamente. Misture os nozes.

Agora só colocar em um refratário; decorar e levar a geladeira até a hora de servir.

Sugestão: Sirva com sorvete de creme.

Se não quiser cozinhar a lata pode usar um doce de leite pronto.

