

GEMADA DE VINHO QUENTE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 vez a mesma medida da lata de vinho do Porto
- 2 vezes a mesma medida da lata leite
- 2 gemas
- 1 colher (café) de noz-moscada canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, em banho-maria, o leite condensado com gemas, o leite e a noz-moscada, batendo bem com batedor de arame ou garfo até espumar e aumentar de volume.

Junte o vinho do Porto e deixe até aquecer bem.

Sirva a seguir, polvilhada com canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18059-gemada-de-vinho-quente.html>