

# AMBROSIA DA VOVÓ LILA

## INGREDIENTES

### CALDA:

Calda: 3 xícaras de açúcar

1 copo de água americano

### CREME:

Creme: 6 claras batidas em neve (dura)

6 gemas

1/2 copo de leite

## MODO DE PREPARO

Bata a clara em neve até que fique firme.

Acrescente as gemas e o leite, mexa com uma colher ou mexedor e reserve.

Prepare a calda.

Quando a calda estiver grossa, coloque o creme sobre a calda e deixe cozinhar (atenção: não mexa, apenas espalhe delicadamente sobre a calda e, com uma colher de pau, vá mexendo pelas beiradas, circulando a panela sempre devagar sem que misture).

Quando você estiver mexendo, os flocos se formarão nos cantos.

Quando subir a fervura, abaixe o fogo para não queimar.

Depois de pronto, retire da panela e adicione canela em pó.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19345-ambrosia-da-vovo-lila.html>