

AMBROSIA FÁCIL FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de água
- 1 pedaço de canela em pau
- 1 litro de leite integral
- 5 ovos
- 10 gotas de limão

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo, em uma panela alta, a água e o açúcar, por 10 minutos, até formar uma calda rala.

A parte, bata no liquidificador $\frac{1}{2}$ litro de leite com 5 ovos inteiros e 10 gotas de limão.

Coloque tudo na panela com a calda fervente, mais $\frac{1}{2}$ litro de leite e 2 pedaços de canela em pau.

Ferva em fogo médio até que o soro do leite se seque (aproximadamente 1 hora).

Mexa esporadicamente e quando estava quase seco, com um pouquinho da calda, desligue o fogo.

Leve à geladeira e sirva com pudim de claras ou com queijo branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21732-ambrosia-facil-facil.html>