

GEMADA MAIS QUENTE

INGREDIENTES

- 2 ovos de galinha caipira
- 1 colher (sopa) de achocolatado
- 1 pau de canela
- 8 cravos da Índia
- 2 fatias médias de gengibre
- 1 caneca de leite
- 1 pequena dose de conhaque de alcatrão

MODO DE PREPARO

Coloque as 2 gemas na caneca.

Acrescente também o achocolatado, bata com um garfo até misturar bem.

Coloque a canela, os cravos e o gengibre.

Misture bem e coloque tudo numa leiteira.

Deixe ferver por alguns minutos.

Tire do fogo, volte tudo para a caneca e coloque um pouco de conhaque.

Está pronto, ótimo energético.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23121-gemada-mais-quente.html>