

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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