

AMBROSIA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

2 litros de leite

2 e 1/2 xícaras de açúcar

4 ovos inteiros

1 limão

1 porção pequena de cravo

1 porção de canela em pau

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão, coloque uma xícara de açúcar, um punhado de cravo e canela em paus.

Derreta o açúcar até virar um caramelo levemente escuro.

Em seguida, acrescente leite, bata na mão os 4 ovos e despeje no leite.

Mexa rapidamente e coloque o suco do limão para talhar o leite.

Despeje o resto do açúcar, espere ferver um pouco e não mexa mais.

Quando ele não subir mais, coloque na pressão por 25 minutos.

Leve num refratário e mexa para separar um pouco as pelotas de leite.

Espere esfriar e leve à geladeira, no mínimo, por 1 hora e sirva frio, bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/25524-ambrosia-na-pressao.html>