

# 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 pau.

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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