

EGGNOG DA ELAINE

INGREDIENTES

1 litro de leite integral
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
6 gemas peneiradas
6 claras em neve
1/2 xícara de açúcar
2 canelas em rama
5 cravos
noz moscada e canela em pó

MODO DE PREPARO

Ferva o leite, as ramas de canela, os cravos e o leite condensado.

Bata as gemas e o açúcar até ficar bem cremoso e claro.

Em seguida, em outra vasilha, bata as claras em neve e acrescente o creme de leite, misturando delicadamente para não perder o ar das claras em neve.

Misture o leite ainda quente com as gemas e o açúcar, mexendo bem para não cozinhar.

Em seguida misture os outros ingredientes e rale a noz moscada.

Misture no Egnog.

Sirva quente ou frio polvilhando canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30302-eggnog-da-elaine.html>