EGGNOG

INGREDIENTES

6 gemas de ovo

1 xícara de chá de açúcar

4 xícaras de chá de leite morno

1/2 colher de café de sal

1 xícara de chá de creme de leite sem soro

1/2 xícara de chá de rum

1 colher de café de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Peneire as 6 gemas e coloque o açúcar.

Bata até virar uma gemada de cor clara.

Acrescente o sal e o leite morno, misture tudo até ficar homogêneo.

Leve a mistura em banho-maria e mexa até que comece a ficar cremoso.

Tire do banho-maria e misture o rum e o sal.

Leve à geladeira para esfriar completamente.

Depois de frio adicione o creme de leite e misture devagar até que fique tudo homogêneo.

Volte a mistura à geladeira para servir gelado, caso queira quente, após o creme de leite voltar ao banho-maria para aquecer.

Para servir pode colocar chantilly (opcional) e polvilhar noz-moscada a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30324-eggnog.html