

AMBROSIA MINEIRA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de água
- 1/2 kg de açúcar
- 3 cravos da índia
- 5 ovos
- 5 gemas
- 1/2 litro de leite
- 6 colheres (sopa) de queijo meia cura ralado fino (cerca de 60 g)
- 1 colher (sopa) de vinagre branco ou limão

MODO DE PREPARO

Ferva a água com o açúcar e os cravos até formar uma calda média.

Peneira os ovos com as gemas e misture com o leite, o queijo e o vinagre ou limão. Adicione essa mistura à calda e cozinhe por 15 minutos em fogo médio até granular, mexendo com frequência para não pegar no fundo.

Espere amornar e transfira para uma compoteira.

Sirva fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36216-ambrosia-mineira.html>