

GEMADA COM CAMOMILA AO LEITE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de leite
- 1 colher de sopa de camomila
- 1 gema de ovo sem pele (peneirada)
- 4 colheres de sopa de açúcar
- canela e cravo a gosto

MODO DE PREPARO

Esquente o leite até levantar fervura e desligue.

Acrescente a camomila no leite e deixe tampado entre 10 a 15 minutos.

Enquanto espera, coloque a gema e o açúcar em um recipiente e bata à mão até ficar clarinho, cremoso e bem consistente.

Pegue duas xícaras e divida a gemada entre estas xícaras.

Adicione a canela e o cravo às xícaras com a gemada e reserve.

Peneire o leite com a camomila.

Aos pouquinhos, acrescente o leite à xícara com gemada e vá misturando.

Faça isso até que a xícara esteja cheia.

Repita o processo com a outra xícara.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36615-gemada-com-camomila-ao-leite.html>