AMBROSIA COLONIAL

INGREDIENTES

2 litros de leite

1 kg de açúcar

1 limão

canela em pau

12 ovos

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande caramelize uma xícara de açúcar.

Coloque os 2 litros de leite sobre o açúcar caramelado.

Bata os 12 ovos no liquidificador e misture na panela.

Em seguida despeje o restante do açúcar na panela.

Coloque a canela em pau a seu gosto ou se desejar use cravo.

Quando o leite estiver quase fervendo coloque gotas de limão mas cuidado com as sementes e gomos.

Deixe ferver por 1 hora e 30 minutos.

Quanto mais tempo fervendo melhor fica a calda e a cor da ambrosia.

Fica a dica: quanto menos mexer maior fica a ambrosia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45383-ambrosia-colonial.html