AMBROSIA RÁPIDA E FÁCIL

INGREDIENTES

500 ml de leite

3 ovos

3 xícaras de açúcar

suco de 1 limão

cravo e canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o suco do limão, o açúcar e reserve.

Em uma vasilha bate os 3 ovos até atingir uma cor homogênea.

A seguir misture os ovos já batidos junto na panela com os demais ingredientes.

E adicione o cravo e a canela a gosto.

Você pode acrescentar também raspas de limão.

Leve ao fogo baixo por cerca de 1 hora e 15 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar ao fundo.

Assim que formar as bolinhas e secar a calda retire do fogo e reserve na geladeira e depois e só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49826-ambrosia-rapida-e-facil.html