AMBROSIA DA TIA ZOÉ

INGREDIENTES

1 litro de leite integral (melhor ser leite de colonia)

12 ovos inteiros

suco de um limão ou 2 colheres de vinagre branco

5 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de água

cravo-da-índia a vontade

4 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa panela funda de aluminio faça a calda com a água e as 5 xicaras de açúcar.

Deixa em fogo baixo fervendo até formar uma calda grossinha.

Numa vasilha grande separado , bata os ovos inteiros com auxilio de um batedor ou garfo. Depois vá acrescentando o leite e mexendo e o suco do limão ou o vinagre.

Quando a calda estiver pronta , coloque os ovos batidos com o leite eo suco do limão ou de vinagre e de uma leve mexida.

Deixe no fogo e coloque os cravos a gosto e deixe ferver até que comece aformar a ambrosia ou os pedacinhos e a calda comece a ficar mais ralinha.

Para dar uma corzinha , faça um caramelo bem claro e coloque sobre a ambrosia pronta e de uma leve mexida. Mas se desejar mais clarinha, não precisa fazer esse caramelo.

Essa é uma receita da fazenda , por isso ela fica melhor com leite sem pausterizar.

Coloque em compoteira e sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50464-ambrosia-da-tia-zoe.html