AMBROSIA DA ÉRICA

INGREDIENTES

500 ml de leite integral

6 ovos inteiros

500 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até misturar bem.

Coloque num refratário, não tem a necessidade de untar.

Leve ao forno médio já pré aquecido em 180ºC por 30 minutos.

Retire do forno e teste com uma faca para ver se não está grudando, fica quase como a textura de um pudim.

Coloque fios de leite moça por cima e coco ralado e leve ao forno por mais uns 20 minutos para uma leve dorada e está pronto!

Obs.: Caso queira que ele tenha um aroma doce mais suave não precisa colocar o leite moça, fica gostoso do mesmo jeito.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51534-ambrosia-da-erica.html