AMBROSIA DO RAPHA

INGREDIENTES

500 g de açúcar

6 ovos inteiros (clara e gema)

1 litro de leite

2 limões médios ou 1/2 xícara (chá) do suco dos limões

cravo e canela em pau a gosto

MODO DE PREPARO

Misture em um pote a clara e a gema e reserve

Retire os sucos dos limões ou das laranjas e reserve

Em uma panela grande, adicione metade da quantidade de açúcar (250 g), o cravo e a canela em pau e leve ao fogo até formar um caramelo

Depois de formado o caramelo, adicione todo o leite e não mexa ate ferver

Após o leite fervido e com o caramelo já derretido, adicione o suco dos limões e os ovos e mexa, só ate misturar com o leite

Após isso, NÃO MEXA MAIS, e deixe ferver em fogo alto

Para que não queime dos lados, passe a colher algumas vezes apenas nas bordas da panela, sem mexer no meio

Irá ferver por aproximadamente 1 a 1 hora e 20 minutos Quando o líquido estiver mais ralo, é hora de desligar e deixar a ambrosia esfriar para que possa colocar em algum recipiente

(pode usar laranja também

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/820-ambrosia-do-rapha.html