

Ambrosia clássica



Ingredientes

Coloque o leite, o açúcar e a canela e <http://www.receitas-sem-fronteiras.com/receita-48489-ambrosia.htm> pau em um tacho grande e leve ao fogo.

Deixe ferver....

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- cravo e canela em pau
- 500 ml de leite

Preparação:

Colocar para ferver o leite, o cravo, a canela e o leite condensado.

Responda a seguinte pergunta para acessar o restante do conteúdo

Ambrosia da vovó

Por [rosana baratto leite](#)



Ingredientes

- 300g de açúcar
- 4 ovos
- 3/4 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- cravo e canela em pau a gosto

Etapa 1

Faça um calda com o açúcar, coloque o cravo e a canela. O ponto deve ser fio médio.

Etapa 2

Na batedeira, bata as claras em neve. Depois de bem batido, acrescentar as gemas e bater novamente. Acrescentar devagar o leite e o queijo ralado.

Etapa 3

Tire a calda do fogo e vire delicadamente as claras dentro. Não mexer.

Volte com tudo em fogo médio e, quando levantar fervura, em aproximadamente 15 minutos, retire do fogo novamente.

Mexa delicadamente com uma colher de pau para que a parte de baixo venha para o topo da panela.

Volte ao fogo e repita o processo até dar o ponto do doce.

Etapa 4

Coloque em uma compoteira e depois leve à geladeira. Coma após gelar.

Pode ser servido junto com gelatina do sabor preferido

Ambrosia 1

Por [Gisavasfi](#)



Ingredientes

- 5 l de leite
- 1 kg de açúcar
- canela em pau a gosto
- 9 ovos

Etapa 1

Coloque o leite, o açúcar e a canela em pau em um tacho grande e leve ao fogo.
Deixe ferver....

Responda a seguinte pergunta para acessar o restante do conteúdo

<http://www.receitas-sem-fronteiras.com/receita-48489-ambrosia.htm>

São Paulo, SP, 31 Dezembro de 2016

Mkmouse

