

DOCE DE OVOS AMBRÓSIA

INGREDIENTES

4 litros de leite

12 ovos

3 pedaços de canela em casca

1 raspa de limão

600 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite, a canela, a raspa de limão e o açúcar

Logo que ferver, pare de mexer e deixe o fogo ainda baixo, enquanto fará o próximo passo

Logo que estiver batidas em neve, adicione as 12 gemas, que deverão estar peneiradas para a retirada da película da gema

Assim que estiverem batidas, adicione esses ovos na panela de leite, que está em fogo baixo

Apenas coloque por cima do leite, não misture

Logo irá parar de criar bolhas, e o doce estará quase pronto

Eu prefiro que ele fique com mais caldo, então é só desligar o fogo e esperar esfriar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3183-doce-de-ovos-ambrosia.html>