

Título da receita (recipe title): Receita de Ambrosia gaúcha

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 2h 30m

Refeição (meal): Sobremesa

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo econômico, Receita sem glúten, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 6 unidades de ovo em temperatura ambiente, 1 litro de leite (de preferência fresco ou integral), 250 mililitros de água, 500 gramas de açúcar, 1 unidade de limão pequeno, 3 unidades de cravinhos, 1 pau de canela

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): A ambrósia é um doce de ovos bem antigo, dos tempos da colonização, com influência de doce conventual. Para preparar esta sobremesa de ovo, você só precisa de sete ingredientes, sendo que dois deles são especiarias, e que conferem um sabor incrível. Confira abaixo a receita de ambrósia gaúcha que disponibilizamos no TudoReceitas.com, e experimente!, O primeiro passo da ambrosia gaúcha é preparar uma calda de açúcar. Para isso leve ao fogo baixo 1 xícara da medida de açúcar e, quando derreter, junte a água aos poucos. Quando ferver, desligue o fogo e reserve., Em seguida leve ao fogo uma panela grande com o suco de limão e o leite. Assim que começar fervendo, o leite irá talhar por ação do ácido do limão, mas é isso mesmo que se pretende. Quando se formarem grumos, como na fotografia, adicione os ovos batidos e misture delicadamente., Dica: É preferível usar leite fresco nesta receita, aquele que é vendido em saquinhos de plástico nos mercados, pois talha mais facilmente., Acrescente à mistura de ambrosia gaúcha o açúcar restante, cuidadosamente para não desfazer os grumos. Quando ferver novamente, adicione a calda de açúcar, os cravos e o pau de canela e misture. Deixe cozinhar em fogo baixo por cerca de 1h30, sem mexer., Quando a ambrosia gaúcha estiver bem talhada, escura e com aspeto de cozida, desligue o fogo, retire o pau de canela e os cravinhos e deixe esfriar. Em seguida reserve na geladeira e sirva gelada. Bom apetite!, Dica: E aí, o que achou desta receita? Deixe seu comentário!