

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

Categoria (category): Sobremesas

Serve (guests): 8 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): 5 ovos inteiros, 1 litro de leite integral, 500 gramas de açúcar, 1 pau de canela, 5 cravos

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Ambrosia, um doce muito popular aqui no Rio Grande do Sul e no Sul de Minas Gerais, que chegou até nós através dos portugueses e por aqui ficou. É aquela sobremesa para quem AMA tudo muito doce!, A receita de ambrosia tradicional é preparada à base de ovos, açúcar e leite. Um doce modesto, econômico e delicioso que não perdeu seu encanto com o passar dos anos!, Aqui no TudoReceitas eu quero compartilhar uma receita antiga de ambrosia que aprendi e que reproduzo até hoje! Continue lendo para descobrir como fazer ambrosia tradicional gaúcha com este passo a passo em fotos., Em uma panela média junte os ovos e o açúcar e misture muito bem., Em seguida, incorpore o leite e mexa tudo muito bem com a ajuda de uma colher até que fique uma mistura homogênea., Feito isso, acrescente as especiarias e leve ao fogo baixo sem tampar., Dica: você poderá adicionar ainda raspas de laranja ou limão também para saborizar seu doce ambrosia caseiro!, A cada 5 ou 7 minutos passe uma espátula de silicone delicadamente nas laterais e no fundo da panela, para se certificar que a ambrosia não está grudando na panela. Faça isso com muita delicadeza, para que os grumos da ambrosia não se desfaçam., Dica: o fogo precisa estar bem baixo durante todo o tempo do cozimento da ambrosia., Sua ambrosia caseira estará pronta quando estiver com a calda mais grossa e uma coloração levemente dourada, como na foto. Neste momento desligue o fogo, remova os cravinhos por segurança e espere esfriar para envasar. Guarde na geladeira, em potes de vidro esterilizados e bem fechados., A ambrosia gaúcha tradicional, além de ser uma bela sobremesa, pode ser um excelente dica de presente, bem embalada em um vidro customizado. Faça e diga nos comentários o que você achou desta receita de ambrosia simples e deliciosa!, Procurando mais receitas de sobremesas gaúchas? Veja também como fazer sagu de vinho gaúcho e arroz doce com doce de leite. Bom apetite!