

PONCHE CREMA

INGREDIENTES:

4 TZAS. DE LECHE
2 LATAS DE LECHE CONDENSADA GRANDE
14 YEMAS DE HUEVO
JUGO DE 1 LIMÓN
RALLADURA DE LIMÓN
RON AÑEJO AL GUSTO
CANELA AL GUSTO
UNA PISCA DE NUEZ MOSCADA
1 CDTA. DE VAINILLA
BOTELLAS DE VIDRIO CON TAPA

PREPARACIÓN:

SE PONE LA LECHE A FUEGO MEDIO SIEMPRE REVOLVIENDO Y CUIDANDO QUE NO LLEGUE A HERVIR. APARTE, SE BATEN LAS YEMAS HASTA QUE TENGAN CONSISTENCIA CREMOSA. ESTO ES LO QUE LE DARÁ CUERPO AL PONCHE ASÍ QUE, ¡PACIENCIA! CUANDO LA LECHE ESTÉ TIBIA, SE AGREGA UNA CUCHARADA A LAS YEMAS PARA SUBIRLES LA TEMPERATURA. ESTO TAMBIÉN AYUDA A ELIMINAR ESE SABOR TAN CARACTERÍSTICO DEL HUEVO. A LA LECHE SE AGREGAN LA CANELA, LA NUEZ MOSCADA, LA VAINILLA, EL JUGO DE LIMÓN, LA RALLADURA DE LIMÓN Y LA LECHE CONDENSADA SIEMPRE REVOLVIENDO. ESTA MEZCLA SE GUARDA EN LA NEVERA POR UNAS TRES HORAS EN UN FRASCO DE VIDRIO O BOTELLAS,PREVIAMENTE HERVIDAS. CUANDO ESTE FRÍA LA MEZCLA, AGREGA EL RON Y RESERVA UN POCO SIN ALCOHOL PARA LOS PEQUES. IDENTIFICA BIEN LAS BOTELLAS Y DISFRUTA.

¡FELIZ NAVIDAD!



MODOMAMA.COM

