HerZechef 👆



BEBIDAS · VEGETARIANO

Ponche de huevo navideño sin alcohol

2 raciones 282 kcal

Ingredientes

- **300 ml** de leche
- **1 rama** de canela
- **2** yemas de huevo
- **50 gr** de azúcar
- **1 cdta** de esencia de vainilla
- **1/2 cdta** de nuez moscada

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**11 g**
Hidratos	**35 g**
Fibra	**0,9 g**

Elaboración

1. Calentar la leche en un cazo con una ramita entera de canela
2. Retirar la leche cuando empiece a hervir y dejarla enfriar mientras infusiona con la canela
3. En otro bol, poner las dos yemas de huevo y añadir el azúcar
4. Batir con las varillas hasta obtener una masa homogénea
5. Cuando la leche esté fría, retirar la rama de canela
6. Verter la leche sobre la mezcla de yemas y azúcar mientras se bate con las varillas
7. Batir hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos
8. Añadir una cucharadita de esencia de vainilla y una puntita de nuez moscada, y mezclar todo
9. Volver a poner la mezcla en un cazo para calentar, moviendo con varillas
10. Retirar del fuego cuando empiece a hervir y espesar
11. Dejar enfriar y servir el ponche de huevo navideño

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto