

EGGNOG

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

6 ovos
180g de açúcar
4 colheres de sopa de açúcar
500 ml de leite gordo
500 ml de natas para bater
1 colher de chá de essência de baunilha
250 ml de whisky bourbon
125 ml de brandy
75 ml de rum
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos + 5 horas
Custo: 13.30 € | Custo por pessoa: 1.67 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f25/eggnog-33572/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume o leite e a essência de baunilha.
Mexe e deixe aquecer.
2. Entretanto, parta os ovos e separe as gemas das claras.
Às gemas, adicione os 200g de açúcar.
Bata até que fique uma gemada esbranquiçada e o açúcar fique dissolvido.
Aos poucos e enquanto bate, adicione o leite.
2. Coloque a mistura do leite com as gemas novamente no tacho.
Leve ao lume em banho-maria e bata com uma vara de arames até que fique um creme.
Logo que engrosse um pouco, retire sem deixar ferver.
Deixe arrefecer durante 1 hora.
3. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas.
Adicione 2 colheres de sopa de açúcar e bata mais um pouco até que fique chantilly.
4. Bata as claras em castelo.
Adicione 2 colheres de sopa de açúcar.
Bata até que fiquem bem firmes.
5. Numa tigela grande, coloque o preparado do leite com as gemas, o whisky, o brandy, o rum e as natas.
Misture com cuidado com uma vara de arames.
Junte as claras e misture.
Por fim, tempere com noz-moscada ralada na hora.
Misture e leve ao frigorífico até que fique bem fresca.
6. Na hora de servir, mexa novamente e polvilhe com noz-moscada ralada na hora.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!