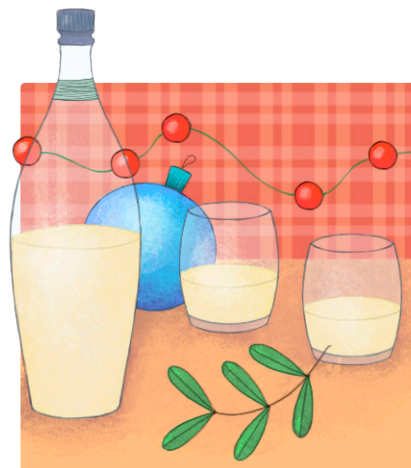


Ponche Crema

¡PARA BRINDAR JUNTOS!

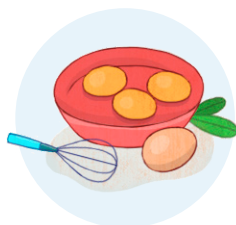


J-296895848



Ingredientes:

- 3 latas de leche condensada
- 4 ½ tazas de agua
- 12 yemas de huevo
- 2 ½ tazas de ron dorado



1. Mezcla el agua y la leche condensada en una olla. A continuación, bate las yemas de huevo y agregar a la mezcla anterior.



2. Cocina a fuego lento removiendo constantemente con una paleta de madera, evitando siempre que la mezcla hierva, para que no se corte.

Una vez la mezcla esté espesa, retira del fuego y añadir el ron, para luego dejar enfriar por espacio de 1 a 2 horas.



3. Cuela la mezcla, que es ya nuestro ponche listo, y colócalo en envases de vidrio limpios. Llevamos a la nevera para que enfríe bien, y lo servimos finalmente en copas o vasos, preferiblemente transparentes. Podemos tomarlo con un poco de hielo triturado y un toque de canela, si nos gusta.



CONTENIDO DESCARGADO
DE LA SECCIÓN MÚSICA DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA