



Lichior de ouă rețetă fără alcool

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

5 gălbenușuri foarte proaspete 500 ml lapte
10 linguri zahăr tos 2 lingurițe scorțișoară
1 păstaie de vanilie

Instructions

Eggnog este o băutură delicioasă și în absența alcoolului. În plus, poți servi lichior de ouă rețeta fără alcool și celor mici.

Nu ezita să încerci această rețetă, iar, dacă alegi cele mai proaspete ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Pune laptele, semințele de vanilie și scorțișoara într-o cratiță, pe foc. Lasă să ajungă la punctul de fierbere, apoi oprește focul.

Pasul 2. Într-un bol, pune gălbenușurile și zahărul și bate compoziția cu un tel până își dublează volumul și se albește.

Pasul 3. Toarnă treptat laptele fierbinte peste ouă, amestecând continuu. După omogenizare, se poate servi fierbinte sau se poate păstra la frigider.

Vezi [aici](#) și rețeta tradițională americană, cu rom alb.

Însă nimic nu te împiedică să folosești alte tipuri de băuturi alcoolice, de exemplu, whisky, brandy, bere sau vin. De asemenea, poți prepara eggnog folosind mai multe tipuri de băuturi.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Lichior de ouă rețetă fără alcool

Stand 30.08.2023