

Doce de Ambrosina

RECEITA:

1 L de leite

500 gramas de açúcar

5 ovos batidos

1 canela de pau

5 cravos

MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque o leite, açúcar, cravo e canela, coloque ao fogo 160 graus, mexa cerca de 10 minutos para talhar o leite. Bater bem os ovos em recipiente, até ficar envolvidos todos os ingredientes por 30 minutos. Desligue o fogo e sirva.

HISTÓRIA DE AMBROSIA DA TIA RUTH

Quem não gosta de lembrar da sua infância? A minha é marcada por um doce especial da minha tia, dona Ruth, a famosa ambrosia da tia Ruth, só de falar, minha boca se enche d'agua, não é um doce incomum, mas é um doce sabor família, juntávamos todos os primos e nos deliciávamos na ambrosia e ainda disputávamos quem levaria o doce para casa! Doce lembrança.

