



NUESTRAS RECETAS

PONCHE DE HUEVO Y CAMELORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 6 Huevos crudos
- 600 ml de nata fresca sin batir
- 480 ml de leche entera
- 225 gr de azúcar
- 120 ml de CAMELORUJO OPANIZO
- ½ Cucharadita de extracto de vainilla
- ½ Cucharadita de nuez moscada

PREPARACIÓN:

Ponemos en el frigorífico, todos los ingredientes, excepto la vainilla y la nuez moscada.

En un bol, batimos las yemas, hasta que éstas se vuelvan espumosas. Agregamos el azúcar y seguimos batiendo a mano con una varilla. Luego agregamos las claras, el extracto de vainilla y la nuez moscada. Seguimos batiendo hasta que todos los ingredientes se mezclen bien.

Vertemos la nata fresca sin montar y seguimos batiendo. A continuación añadimos la leche sin dejar de batir.

Al final, sin dejar de batir añadimos el licor de CAMELORUJO, y seguimos batiendo hasta obtener una crema que no sea demasiado líquida ni demasiado espesa.

Metemos en el frigorífico un par de horas. Servimos frío.