



Cris Leite
Chef de cozinha, graduada em gastronomia pelo curso superior Internacional em Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, consultora gastronômica do Hotel Le Canton, professora do SENAC Rio, da Escola de Gastronomia Mise en Place. www.chelcristeile.com

Ambrosia - Doce dos Deuses



Segundo a mitologia grega ambrosia era o doce dos Deuses. Ao comer a delícia, eles asseguravam a imortalidade.

Ingredientes

600 ml de leite integral
200g de açúcar refinado
200 ml de água
3 gemas
3 ovos
1 unidade de canela em pau
2 unidades de cravo da índia
5 g de raspas de casca de limão
30 ml de suco de limão

Modo de Preparo:

1. Passe os ovos e as gemas pela peneira.
2. Raspe a casca do limão.
3. Esprema o limão e coe o suco.
4. Misture a água com o açúcar. Leve ao fogo e não mexa até

formar uma calda grossa. Junte os cravos e a canela.

5. Misture o suco de limão com o leite e deixe por 5 minutos.
6. Misture as gemas com os ovos com o fuet.
7. Retire a calda do fogo, junte o leite e misture bem.
8. Volte a panela ao fogo baixo, adicione os ovos e misture.
9. Mexa quando necessário com cuidado para não desmanchar os grumos da ambrosia.
10. Desligue o fogo e coloque o doce na compoteira.
11. Depois de frio decore com as raspas de casca de limão.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 50 minutos