



## Eggnog rețeta tradițională americană

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

1 l	lapte	1 l	smântână lichidă
12	gălbenușuri	500 ml	rom alb
2 lingurițe	puđră de scorțisoară	2 lingurițe	puđră de nucșoară
6	cuișoare	2	păstăi de vanilie
300 g	zahăr		

### Instructions

***Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente pentru eggnog rețeta tradițională americană, nu uita să îți iei cardul Selgros, care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.***

**Pasul 1.** Într-o cratiță mare, încălzește laptele, scorțisoara, semințele de vanilie și cuișoarele la foc mediu.

**Pasul 2.** Între timp, pune gălbenușurile și zahărul într-un bol și bate amestecul până se albește și își dublează volumul.

**Pasul 3.** Adaugă amestecul în cratița cu lapte și, amestecând continuu, lasă compoziția să dea în clocot. Ia de pe foc și scoate cuișoarele. Lasă totul la răcit.

**Pasul 4.** După ce s-a răcit, adaugă smântâna, romul și nucșoara și lasă-l la rece, în frigider, peste noapte.

Eggnog poate fi consumat cald sau rece.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie:**