Ambrosía (postre argentino light)

Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/ambrosia-postre-argentino-light

Preparación

Mezclar la leche fría con el agua, el vino, el edulcorante, la esencia de vainilla y la ralladura de 1 limón. Revolver bien y agregar los huevos con las yemas, ligeramente batidos. Unir todo y llevar a fuego lento, sin revolver. Cuando comience la ebullición y el huevo parezca cortarse, aumentar la llama hasta que tome punto cuidando que no se queme mientras se mezcla con cuchara de madera. Retirar, volcar en recipientes individuales y enfriar en la heladera. Servir bien frío. Calorías: 108 por porción.

Ingredientes

- 1 lt Leche descremada
- 1 cucharada/s Edulcorante
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 2 Huevos
- 3 Yemas de huevo
- 1 vaso Agua fría
- 1/2 vaso Vino blanco
- 1 Limón

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Gourmet, Chicas delgadas, Postre