

Así se prepara el ponche crema casero

Aprende cómo preparar Ponche crema, esta es una receta que todo venezolano debe realizar, es tan tradicional en nuestra mesa navideña que siempre debe estar presente en esta época del año.

Nada como preparar las hallacas, decorar tu casa, poner el pesebre, adornar el arbolito, recibir las visitas de familiares y amigos para compartir esta deliciosa bebida, y por qué no obsequiar tu ponche crema, cualquier excusa es buena para que esté de protagonista el ponche crema y si es casero con esta receta, aún más.

Existen variedad de recetas para preparar el ponche, pero te traigo una que me pareció muy sencilla, fácil de hacer y super aromática, porque contiene especias que potencian su sabor, además, confieso que es la única bebida que me encanta para acompañar en la cena navideña, así que casi te puedo asegurar que podría ser una de tus bebidas favoritas.

PONCHE CREMA CASERO

Esta receta de ponche casero, rinde para 1 litro, pero recuerda que podrás duplicar la receta y tener lista más de una botella, aunque es tan fácil de prepararla que podrás hacerla cada vez que la necesites. No te olvides de tener a la mano una botella de vidrio para envasar tu Ponche crema.

Ingredientes

1 lata de leche condensada

1 1/2 taza de leche

Ron (1 taza)

2 yemas y 1 huevo

2 cucharadas de maicena

La cáscara de 1/2 limón

5 clavos de olor

1 rama de canela

1/2 cucharadita de nuez moscada molida

Cómo hacer el ponche crema casero

En una olla colocar la leche condensada y la leche, calentar sin dejar hervir

Agregar la cáscara de limón, los clavos de olor y la canela en rama, revolver por unos minutos

Retirar del fuego y reservar

Colocar en un envase el huevo y las 2 yemas

Incorporarle la maicina, y mezclar hasta no ver grumos

Agregar 1/2 taza aproximadamente de la mezcla de leche y revolver

Incorporar la mezcla a la leche que teníamos reservada y calentar por unos minutos, retirar del fuego y colar

Agregar el ron y por último la nuez moscada

Mezclar muy bien

Colocar en la nevera por 1 hora y a disfrutar

Con información [2001 OneLine](#)