

Ponche crema venezolano

Ingredientes

1. 3 litros
2. 6 huevos
3. 3 latas leche condensada
4. 1 1/2 taza leche en polvo
5. 2 1/2 taza agua
6. 4 tazas ron oscuro
7. 3 tazas agua mineral
8. 1 lata galletas grade con tapa o
9. 1 quesillera
10. 3 botellas con tapa

Paso a paso

1. 1

En la licuadora batimos la leche en polvo con las dos y media tazas de agua, luego con la licuadora apagada agregamos los seis huevos y las tres latas de leche condensada

2. 2

Volvemos a encender la licuadora y hacemos un licuado rápido para integrar los ingredientes

3. 3

Incorporamos esta mezcla en la lata y la colocamos bien tapada a baño de maría a fuego medio, después que comience a hervir esperar diez minutos, destapar y mezclar, volver a tapar y repetir éste proceso hasta que la mezcla tenga consistencia de natilla, más o menos unos treinta y cinco minutos aproximadamente.





4. 4

Cuando este en este punto la retiramos del fuego y la dejamos enfriar, luego en la licuadora agregamos una taza de agua mineral y una y media taza de ron con dos y media tazas de la mezcla que cocinamos y licuamos a alta velocidad hasta que se vuelva una crema suave

5. 5

Debemos lavar y hervir las botellas, con la ayuda de un embudo llenamos las botellas, refrigerar y tomar el ponche buen frío, a su salud y feliz Navidad.

Receta de Cookpad.com