



GASTRONOMIA VENEZUOLANA



PONCHE CREMA

Ingredienti:

- 4 tuorli
- 1 lata di latte condensato zuccherato
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 1 1/2 tazze di Rum
- 1/2 tazza di latte
- gocce di Amaro di Angostura
- la scorza grattugiata di ½ limone

Preparazione:

Mettete nel frullatore i 4 tuorli d'uovo a bassa velocità e mescolare finché sarà cremoso. Dopo di che iniziare a versare lentamente il latte condensato zuccherato e gli altri ingredienti, lasciando il Rum per ultimo. Continuate a mescolare per almeno 5 minuti in più.

È possibile sostituire il Rum con Brandy o Cognac e anche aggiungere più o meno Rum a gusto e piacere.

Raccogliere il contenuto in una bottiglia pulita, sterilizzata e asciutta, chiudere bene e metterla in frigo per almeno 24 ore prima di servire. Può essere conservato in frigo per più di una settimana. Servire con o senza ghiaccio.