



KOKOSOWO – KORZENNY EGGNOG

🕒 30 MINUT

👤 4 PORCJE

SKŁADNIKI



- 4 jaja
- 75 g brązowego cukru
- 200 g dobrej jakości mleka kokosowego
- 200 g mleka skondensowanego
- 60 ml białego rumu
- szczypta świeżo tartej gałki muszkatołowej
- ok. ½ łyżeczki cynamonu
- ok. ¼ łyżeczki mielonych goździków
- 1 laska wanilii

PRZYGOTOWANIE



1. Jaja w temperaturze pokojowej wkładamy do miseczki i zalewamy wrzątkiem. Po minucie odcedzamy i wbijamy jaja do miseczki. Palcami ostrożnie wyciągamy żółtka i ubijamy je kilka minut na parze z cukrem i ziarenkami wyskrobanymi z laski wanilii. Masa powinna zwiększyć objętość, pojaśnieć, a kryształki cukru całkowicie się rozpuścić. Białka możemy wykorzystać do innego przepisu.
2. Do ubitych żółtek dodajemy mleko kokosowe, skondensowane i wlewamy rum. Doprawiamy tartą gałką muszkatołową, cynamonem i mielonymi goździkami. Przelewamy do butelki i dobrze schładzamy w lodówce. Na godzinę przed podaniem warto włożyć butelkę do zamrażarki, żeby eggnog był solidnie zmrożony. Podajemy posypane przyprawami korzennymi.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNICH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL