

EGGNOG

INGREDIENTES:

6 huevos separados claras de yemas
500g de leche
350g de crema para batir
1cdita de clavo molido
1cdita de nuez moscada
2cdas de canela molida
1cda de vainilla
100g de azúcar
125-250g de licro al gusto
(Whiskey, Bourbon, Ron o Brandy)



UTENSILIOS Y EXTRAS:

Batidor globo.
Olla pequeña.
Termómetro digital de aguja

PROCEDIMIENTO:

- 1 Coloca una pequeña olla sobre la tapa del vaso y pesa 500g de leche y 350g de crema para batir. Agrega 1cdita de clavo molido, 1cdita de nuez moscada y 2cdas de canela molida. Remueve y calienta a fuego medio bajo a 70° C. (Mientras tanto...)
- 2 Inserta la mariposa e ingresa al vaso 6 yemas de huevo con 100g de azúcar. Mezcla 5min vel 3.5. Retira la mariposa.
- 3 Una vez la mezcla de leche esté a la temperatura de 70°, toma una taza de la misma y sin tiempo, mezcla a vel 2.5 mientras ingresas la taza de leche en forma de hilo fino y constante por el bocal de la tapa. Finalizando presiona el selector para detener el proceso e ingresa el resto de la leche. Cocina 5min 70° vel 3 y reserva en refrigeración por 3 horas.
- 4 Ya fría la mezcla agrega de 125-250g del licro de tu preferencia y mezcla con batidor globo hasta integrar o en el vaso para mezclar 30seg vel 3.
- 5 Con el vaso muy limpio y seco, inserta la mariposa y las 6 claras de huevo. Mezcla 8min en vel 3.5. Coloca una parte de las claras montadas en el recipiente del eggnog y mezcla con el batidor a incorporar y repite hasta finalizar.
(Puedes regresar toda la mezcla al vaso y mezclar 15seg en vel 3 con mariposa para afinar y eliminar grumos).
Conserva en refrigeración hasta por 7 días y sirve templado, frío o ligeramente tibio.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina