

Gatas ng Manok (eggnog)

Ingrédients

- 6 na pula ng itlog
- 65g ng asukal
- 225g ng buong cream
- 260g ng buong gatas
- 1 pod ng vanilla o vanilla extract
- 120g ng buong cream
- 10 hanggang 20g ng powdered sugar ayon sa iyong panlasa

Préparation

1. Ang eggnog, o leche de poule, ay isang inumin, may alkohol o wala, na madalas inumin sa panahon ng Pasko.
2. Ito ay talagang isang uri ng cream na Ingles na tinikman ng mainit, na aking dinagdagan ng ulap ng whipped cream para sa kaunting dagdag na sarap Mga Sangkap :Gumamit ako ng vanilla Norohy mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Materyal :Gumamit ako ng aking Cooking Chef ng Kenwood upang gawin ang resipe (pagluluto ng cream + whipped cream) : code FLAVIE = 3 accessories na mapipili na libre sa pagbili ng isang cooking chef / code FLAVIEDREAM = ang mga accessory na pasta maker at multifunction bowl + isang Le Creuset na plato na libre sa pagbili ng isang Cooking chef / komersyal na pakikipagtulungan.
4. Oras ng paghahanda : 20 minutoPara sa 3 hanggang 4 na tao : Ang leche de poule : 6 na pula ng itlog ng asukal ng buong cream ng buong gatas 1 pod ng vanilla o vanilla extract Kaunting gadgad na nutmeg Opsyonal : 4 kutsara (mas marami o mas kaunti, ayon sa iyong panlasa) ng alkohol na iyong pinili : amber rum, bourbon... Batihin ang mga pula ng itlog kasama ang asukal.
5. Iinitin ang cream kasama ang gatas, vanilla at nutmeg.
6. Ibuhos ang mainit na likido sa mga pula ng itlog habang maayos na hinahalo.
7. Ilipat ang lahat pabalik sa kawali at lutuin hanggang sa makapal (huwag lalampas sa 85°C) habang patuloy na hinahalo.
8. Alisin sa apoy at idagdag ang alkohol kung nais mo.
9. Hayaan itong lumamig habang inihahanda ang whipped cream.
10. Ang whipped cream : ng buong cream 10 hanggang ng powdered sugar ayon sa iyong panlasa Vanilla at/o nutmeg I-whip ang cream sa whipped cream kasama ang asukal.
11. Ibuhos ang leche de poule sa mga baso, pagkatapos ay idagdag ang whipped cream.
12. Sa wakas, palamutihan ng vanilla at nutmeg bago mag-enjoy!