- Eggnog -

INGREDIENTES

- 1 chorrito de Vainilla Molina
- 6 huevos
- 1200ml de leche evaporada
- 800 ml de leche condensada
- 125 ml de ron blanco o whisky bourbon
- 15 ml. de amargo de angostura
- 10 ml de jugo de limón
- 2gr. de nuez moscada rallada

PROCEDIMIENTO

1. En una batidora monta los huevos con el jugo de limón hasta que esté suave y esponjosa.

2. Añade la leche evaporada, la leche condensada, el chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina® y los demás ingredientes.

3. Añade todo poco a poco cuidando que se incorporen bien

4. Refrigera y deja que todos los sabores se combinen, sirve con una guarnición de nuez moscada o canela molida.