



DIFFICOLTÀ: SO LE SLIDE



PREPARAZIONE: FESTIVA



COTTURA: 4 MIN

INGREDIENTI

- UOVA
- LATTE INTERO
- PANNA FRESCA
- BACCA DI VANIGLIA
- NOCE MOSCATA
- ZUCCHERO, CANNELLA (E O.C.B.)



PRESENTAZIONE

La classica **americanata da film**, ma senza alcol perché questo Natale siamo tutti più sobri. Il liquore lo aggiunge solo chi è nella lista dei buoni.

Tu hai indossato la **mascherina** quest'anno?

PREPARAZIONE



Di solito l'eggnog viene gustato freddo. Ma già l'inverno è duro, già l'anno appena passato è da eliminare con la C.E., almeno la gioia della **bevanda calda** a dicembre lasciatecela.

Quindi in un padellino mettete la panna, il latte e lo zucchero con la cannella, la vaniglia e la noce moscata. Poi **scaldate** tutto questo pot-pourri di roba!

Intanto sbattete le uova con le fruste in un'ampia ciotola. Quando il composto sul fuoco sarà caldo, ma non a bollore, versatelo sulle uova filtrando la bacca e la **stecca di cannella**.



Paura che il vostro eggnog sappia troppo di uovo? Dobbiamo dircelo chiaramente, questo rischio c'è e dobbiamo assumercelo. Per quello **non dovete far bollire il composto** di latte e panna; se l'uovo si cuoce, tanto valeva farsi una frittata.

Infine, versate l'eggnog nel bicchiere, decoratelo qua e là per fare un po' di scena coi parenti e servite. **Se fa schifo, dite che andava gustato freddo.**

LEVEL 'GRINCH'



SE VOLETE CHE L'EGGNOG ASSUMA IL COLORE DEL VOSTRO CATTIVO NATALIZIO PREFERITO, RICORDATE DI USARE NELLA RICETTA LE UOVA DEL NATALE PASSATO, ANCHE PER DONARE QUEL RETROGUSTO PICCANTE!

RICORDATE IL DETTO:

**NATALE CON I TUOI, MA NON TROPPI...
CHE IL VICINO FA LA SPIA!**