

Leche Merengada y su versión vegana

Ingredientes (para 4 personas):

- 600 ml de leche
- 2 claras
- 1 rama de canela
- 1 limón
- 30 g de azúcar
- canela en polvo

Elaboración:

En una cazuela o cazo, pon a hervir la leche junto con la rama de canela, la cáscara de limón (previamente lavada) y el azúcar. Remueve de vez en cuando y cuando comience a hervir deja la mezcla en punto de ebullición un minuto o dos. Tras lo cual, deja enfriar la mezcla e introdúcela en el frigo.

Bate las claras de huevo en un recipiente hasta que estén a punto de nieve (puedes utilizar las varillas manuales o bien una batidora). Una vez montada la nata, añade la leche que has hervido previamente, que ya estará fría, y mézclala bien con la nata.

Puedes servirla en vaso o en copa, espolvoreando la canela sobre la superficie y adornarla con una cáscara de limón cortada en rizo, o bien con una rama de canela, o barquillos, o una ramita de menta fresca... ¡a tu gusto!

Variedad vegana:

Si eres vegana pero no quieres renunciar a esta exquisita bebida te recomiendo que sustituyas la leche de vaca por leche de almendras, el azúcar por sirope de arce y las claras de huevo por nata de coco. Al servirla puedes espolvorearla con canela y adornar la copa con el limón, o con la rama de canela, o incluso con una rama de menta fresca.



Imagen: sortirambnens.com

Secciones: **Beber**, **Con placer**