

BEVANDE

Eggnog: la bevanda natalizia americana

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 1 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI PER CUCINARE L'EGGNOG

UOVO 1

LATTE 50 gr

PANNA FRESCA 30 gr

ZUCCHERO 15 gr

BRANDY 15 gr

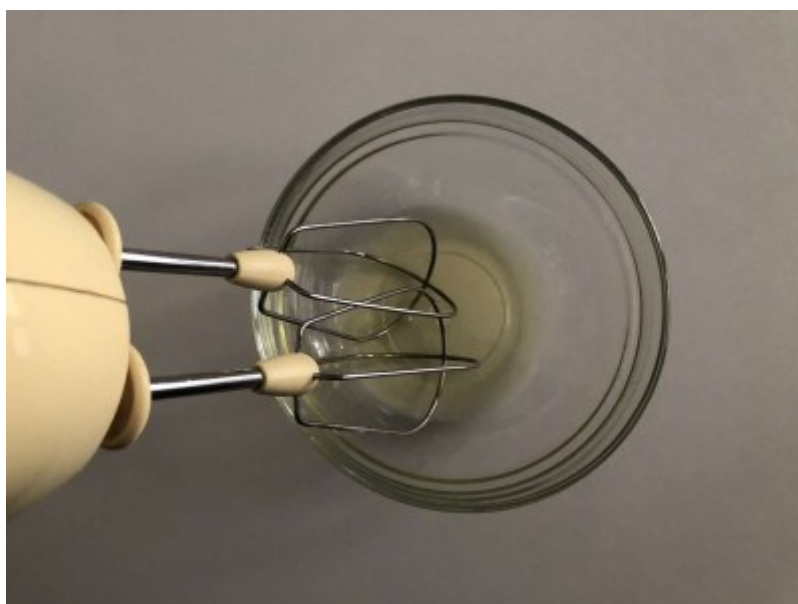
RUM 15 gr

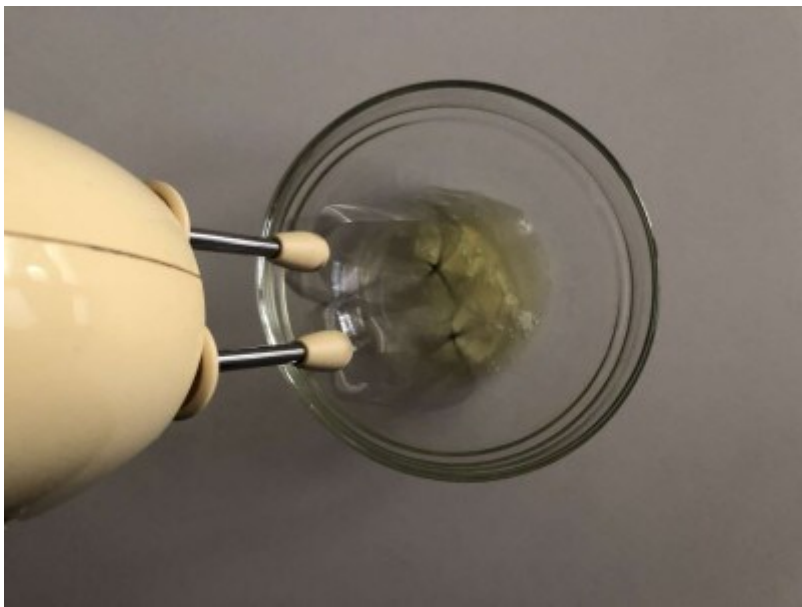
CANNELLA

L'eggnog è un classico delle feste: una bevanda cremosa con uova, latte, rum e brandy, pronta in pochi minuti. Scopri come prepararla con questa ricetta semplice.

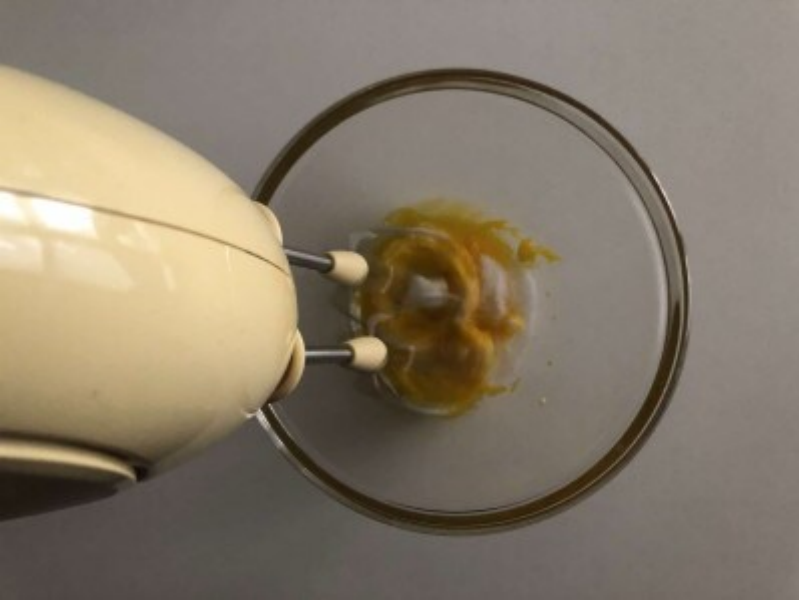
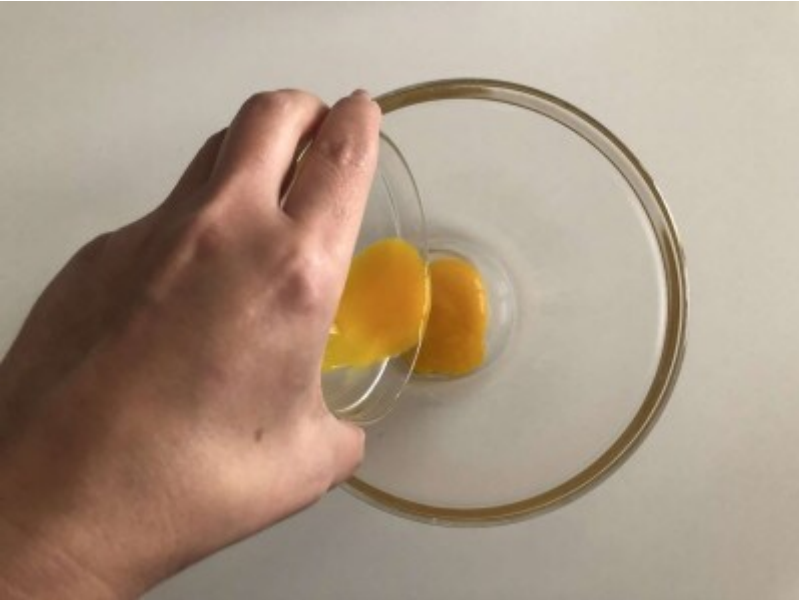
COME FARE L'EGGNOG

- 1 Separa il tuorlo dall'albume e versali in due ciotole diverse. Monta l'albume a neve ben ferma con le fruste elettriche.





- 2 Aggiungi lo zucchero nella ciotola dove hai messo il tuorlo e lavora anche quello con le fruste elettriche, fino a risultare gonfio e spumoso.





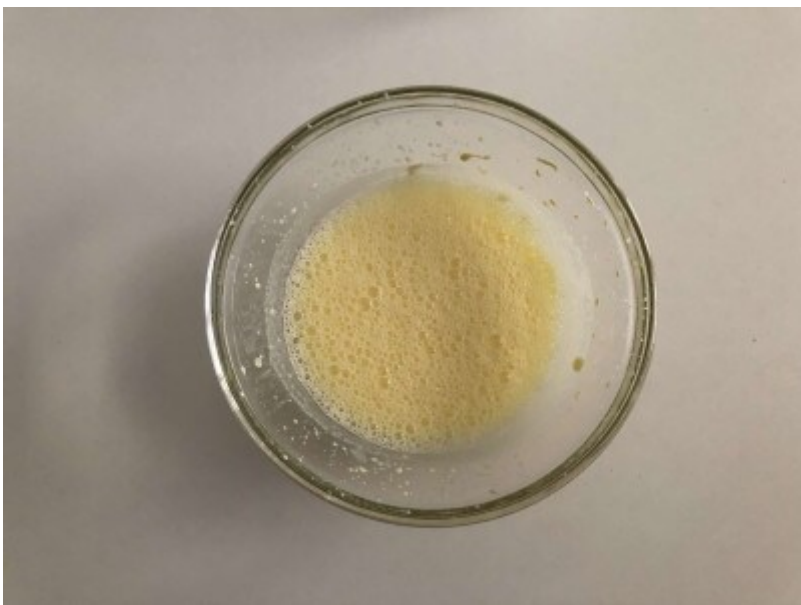
3 Una volta montato il tuorlo con lo zucchero, unisci il brandy e il rum, continua sempre con le fruste elettriche, prosegui aggiungendo anche la panna fresca e il latte, avendo cura di versare sempre un ingrediente alla volta, man mano che continui a mescolare.







- 4 Dopo aver versato tutti gli ingredienti, mescola la crema ottenuta con l'albume montato a neve, avendo cura di farlo delicatamente per non smontare l'albume. Trasferisci la bevanda preparata in un bicchiere e ultima il tutto con una spolverata di cannella in polvere.





COME PREPARARE L'EGGNOG: LA RICETTA CLASSICA CON RUM E

L'eggnog è una bevanda natalizia simbolo della tradizione americana. Questo cocktail caldo, cremoso e speziato è perfetto per accompagnare le serate invernali e stupire i tuoi ospiti. La sua ricetta semplice ma versatile consente di adattare la bevanda ai gusti di tutti, con o senza alcol.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Versione analcolica: per una variante adatta anche ai bambini, sostituisci il rum e il brandy con latte o sciroppo aromatizzato.

Spezie alternative: prova la noce moscata al posto della cannella o utilizza entrambe per un gusto più ricco.

Latte e panna avanzati: usali per preparare dolci come [pancake](#) o [crema pasticcera](#).

Riutilizzo dell'albume: se avanza, usalo per [meringhe](#) o [frittate leggere](#).

SI PUÒ CONSERVARE L'EGGNOG?

L'eggnog è una bevanda da consumare immediatamente dopo la preparazione per garantire la freschezza degli ingredienti. Evita di conservarlo, ma puoi preparare gli ingredienti separatamente e assemblarli al momento.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Vin Brulé: una bevanda calda al vino speziato perfetta per le feste invernali.

Grog: il cocktail dei pirati, speziato e alcolico.

Ciocolata calda: cremosa e ricca, ideale per le serate invernali.

Irish Coffee: un cocktail caldo al caffè con whiskey e panna.