

## Ponche de huevo

### Ingredientes

- 3 tazas de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- ½ taza de azúcar
- 1 tira de cáscara de limón
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 pizca de canela en polvo

### Elaboración:

- En un cazo ponemos dos tazas de leche junto con la vainilla, la cáscara de limón, y dejamos que cueza a fuego medio. Mientras, batimos las yemas de huevo junto con la media taza de azúcar.
- Cuando la mezcla inicial esté a punto de hervir, la unimos a la mezcla de los huevos batidos sin dejar de remover. Una vez tengamos todo mezclado, colocamos de nuevo sobre una olla y calentamos a fuego medio. Seguimos batiendo de forma constante hasta que la crema espese. Retiramos del fuego y echamos la taza de leche que reservamos para detener la cocción. Pasamos la crema a un bol y dejamos enfriar a temperatura ambiente.
- Por otro lado, ponemos a hervir un poco de agua y en un cazo al baño maría añadimos las claras de huevo y dos cucharadas de azúcar. Batimos hasta que el azúcar se disuelva y retiramos del fuego. Cuando las claras estén a punto de nieve, las añadimos a la preparación anterior. ¡Y ya tenemos listo nuestro ponche de nuevo!

Sugerencia: podemos presentar el ponche de huevo con canela en polvo por encima o como una ramita de canela.