

Receta de malta con huevo chilena



Receta de malta con huevo chilena

La malta con huevo es un cóctel típico del invierno en Chile, aunque siempre se puede disfrutar en cualquier temporada, muy fácil de preparar y muy rica.

¿Cómo hacer malta con huevo?

Tradicionalmente es elaborada con "[Malta Morenita](#)", una cerveza negra que podría considerarse dentro del estilo **Schwarzbier**, elaborada en Chile por la actual Compañía Cervecerías Unidas (CCU) desde el año 1935.

Información Nutricional

Categoría: [Bebidas Típicas](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Vitaminas: A, B2, B3, D, E

Minerales: Magnesio, Fósforo, Potasio

Preparación: 10 minutos

Raciones: 4 personas

Receta de malta con huevo

Ingredientes

- 1 litro de Malta Morenita
- 2 huevos
- Azúcar a gusto
- Canela en polvo (opcional)
- Esencia de vainilla (opcional)

Preparación

- **1.** Agregar suavemente 500 ml de la malta en una licuadora grande y luego agregar los dos huevos crudos enteros, clara y yema.
- **2.** Añadir a la mezcla unas gotitas de vainilla a gusto (opcional).
- **3.** Agregar 2 cucharadas de azúcar y mezclar en la licuadora a velocidad baja por unos 20 segundos.
- **4.** Probar y ajustar el dulzor, añadiendo más malta o más azúcar a gusto.
- **5.** Servir la malta con huevo mientras está espumosa y opcionalmente decorar con canela en polvo sobre la superficie.

¿Sabías qué?.

Si bien en Chile la denominación popular “malta” era sinónimo de cualquier cerveza negra (**Schwarzbier, Stout, Porter, Dunkel o Malzbier**), esto ha cambiado a partir del desarrollo de la industria de la cerveza artesanal.

Recomendamos

[Malta con harina tostada](#)

[Malta con leche condensada](#)