

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Yaiza



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Espolvorear con azúcar glass o canela.

## **Descripción:**

Ideal para tomar con el desayuno o con el café de media tarde.

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 1/2 l de Leche
- 125 gr de Huevos
- Harina
- 2 cucharadas de Azúcar
- Aceite
- 1 cucharadita de Levadura

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*En un cuenco hondo batimos los huevos con la levadura. Una vez batidos añadimos la leche y seguimos batiendo.*

### **Paso 2**

*Añadimos harina poco a poco sin dejar de batir, hasta que obtengamos una masa fina y cremosa.*

### **Paso 3**

*Ponemos a calentar una sartén con aceite y vertemos cuidadosamente cucharadas de masa. Doramos por ambos lados y disponemos sobre papel de cocina absorbente para que no queden aceitosas.*