Bollitos de Leche

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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 sarten con aceite y vertemos cuidadosamente cucharadas de masa. Doramos por ambos lados y disponemos sobre papel de cocina absorbente para que no queden aceitosas.