

# CUAJADA CON CANELA Y MIEL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Cuajada con leche de oveja, canela y miel

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 litro de Leche de oveja
- 1 Palo de canela
- 8 cucharadas de Miel
- 5 gotas por vaso de Cuajo

## Preparación:

### Paso 1

Calentamos la leche de oveja con el palo de canela, hasta que empiece a humear. Retiramos del fuego. Echamos 5 gotas de cuajo en cada vasito, vertemos la leche caliente, y dejamos enfriar las cuajadas. Servimos con una fina capa de miel.