CUAJADA CON CANELA Y MIEL

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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Cristina Madico



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.