

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 vaso grande leche
- 4 cucharadas harina
- 4 cucharadas azúcar
- 1 huevo
- la piel rallada de un limón
- Canela en rama
- canela en polvo
- Azúcar glasé

Preparación:

Paso 1

Primero ponemos en un cazo la harina, el azúcar, la canela en rama, la corteza de limón y al vaso de leche. Removemos bien.

Paso 2

Luego lo ponemos al fuego y seguimos moviendo, con cuidado de que no se pegue al cazo. Cuando espese la mezcla retiramos el cazo y lo echamos en una fuente alargada, dejándolo enfriar.

Paso 3

Una vez frío, lo partimos a cuadros y lo rebozamos en harina y huevo. Preparamos una sartén con aceite y lo freímos, espolvoreándolo con una mezcla de canela en polvo y azúcar glasé.

