

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** vanenoa



**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.

