LECHE ASADA ... receta gomera

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

Creador: yayi bormen **Recetizador:** Ana Maria Mende

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

La Leche Asada es un postre típico de la isla de La Gomera, se acompaña con miel de Palma y se decora al gusto... otro gusto para el paladar...

Ingredientes para 6 personas :

- 3/4 l de leche entera
- 5 huevos
- 5 cucharadas de azúcar
- canela en polvo
- jugo de un limón
- un fisco de sal
- 2 bizcochitos
- Miel de Palma o otra miel

Preparación:

Paso 1

En un bol, batimos primero los huevos, y seguidamente le añadimos todos los ingredientes, menos los bizcochos y la miel

Paso 2

Ponemos en un molde para el horno, y se desmenusa los 2 bizcochitos por todo el molde horno a 180º más o menos 1:10 min, o hasta q veamos q la mezcla a cuajado Se mete en la nevera y está muchísimo más rico al día siguiente....

Paso 3

por último ... servir con la miel de palma, por todo el trocito de leche asada, añadir nata,.... o lo q se quiera