

## vellenos dulces de pan en leche (pan duro)



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

**Creador:** karmela **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

### Descripción:

ponemos la barra partida en laminas finitas a remojar con leche ,canela,y la rayadura y la zucarcar cuando este blandito el pan lo desmenuzamos con un tenedor ( si quieres lo pasa por la pimer)echamos los huevos y hacemos como bolas con la cuchara y lo freimos en aceite bien caliente.MIENTRAS TIENES LA LECHE CON AZUCAR Y CANELA EN EL FUEGO y vas echando las bolita y le das un hervor

### Ingredientes para 4 personas :

- 1 barra de pan duro
- 1 litro de leche
- canela
- Azúcar al gusto
- 2 huevos batidos
- Rayadura de 1 limon

### Preparación:

#### Paso 1

esto es como los rellenos del cocido pero dulce y se aprovecha el pan duro