

vellenos dulces de pan en leche (pan duro)



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

Creador: karmela **Recetizador:** Miguel cantolla



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