

Creador: karmela **Recetizador:** pepmar



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

untar los bizcochos de 2 en 2 cuando los tengas remoja los en leche donde previamente se ha echado azúcar y canela y pasarlos por huevos freír en abundante aceite y ponerlos en papel de cocina para que se absorba el aceite y espolvorear con azúcar

Ingredientes para 4 personas :

- 16 bizcochos de soletilla
- .- Nocilla.
- 1 VASO DE LECHE
- 2 huevos para rebozar
- azúcar y canela
- , aceite de oliva .

Preparación:

Paso 1

se puede utilizar otra crema que te guste mas o simplemente rebozarlos sin mas