Tarbinas (ESPAÑA)

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

Creador: Babanzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
No pongo cantidades porque el gusto puede variar en cuanto a espesas o más líquidas, o más o menos dulce.

Descripción:
Postre típico de Almería (mi tierra)

Ingredientes para 4 personas :

- Leche
- Harina de trigo
- Pan
- Almendras peladas y crudas
- Azúcar
- Granos de matalauva o anís

Preparación:

Paso 1
Freir el pan en trocitos y despues freir las almendras.

Paso 2
Freir los granos de matalauva (muy poco que se queman).

Paso 3
Echar la leche y un poco de azúcar en una sartén alta o una paila

Paso 4
Antes de que hierva, ir echando la harina poco a poco y mover.

Paso 5

Cuando la harina esté cocida (hace pompas), echad el pan y las almendras que hemos frito anteriormente.

Paso 6

Cocer 5 minutos más moviendo constantemente.

Paso 7

Echar azúcar por encima y tapar. Dejar reposar 10 minutos.