

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** Tere Frontelo V



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una receta exquisita ¡y muy socorrida!

## Ingredientes para 8 personas :

- 4 huevos
- 75 gr. de Maizena
- Harina de repostería
- Cáscara de limón
- Margarina
- Aceite de girasol
- 150 gr. de azúcar
- Canela en rama
- Canela en polvo
- 1 chorrito de anís
- Medio litro de leche entera

## Preparación:

### Paso 1

Poner la leche a cocer junto con la canela en rama, la cáscara de limón y el chorrito de anís.

### Paso 2

Batir los huevos con el azúcar y la Maicena.

### Paso 3

Cuando la leche empiece a hervir, retirar la cáscara de limón y la rama de canela, e incorporar los huevos batidos.

### Paso 4

*Remover hasta que se espese evitando que se hagan grumos.*

### **Paso 5**

*Embadurnar un molde apropiado con margarina, y verter la mezcla. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y cuando esté fría, meter el molde en la nevera.*

### **Paso 6**

*Cortar la masa en cuadraditos, rebozarla con Maicena y freírla hasta que se dore. Espolvorear la leche frita con azúcar y canela en polvo... ¡Lista para comer!*