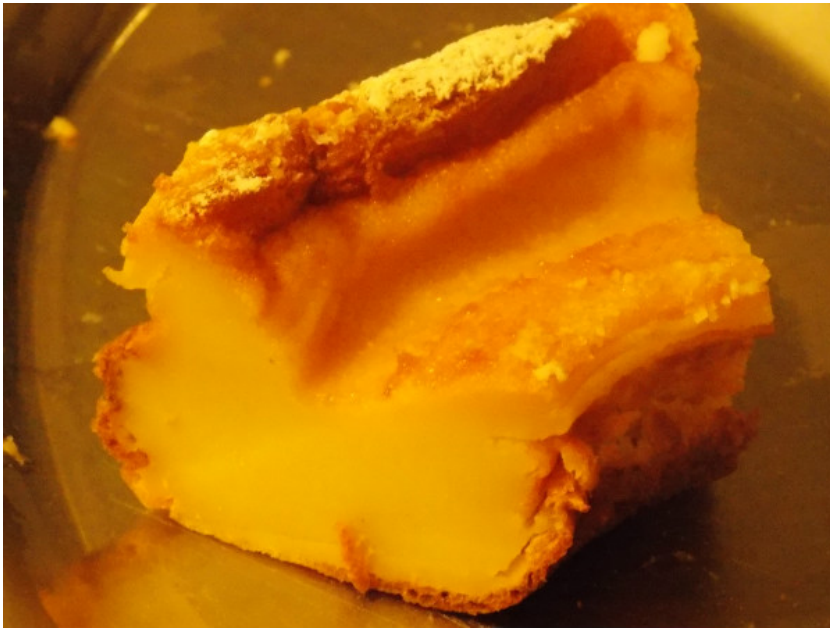


BIZCOCHO CREMOSO DE LECHE



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

Creador: Begoña Castro



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

En el horno sube mucho, pero luego bajará, no asustaros.

Descripción:

Más que un bizcocho parece una quesada...

Ingredientes para 8 personas :

- 750 ml. de leche
- 225 gr. de azúcar
- 225 gr. de harina
- 5 huevos
- 45 gr. de mantequilla
- 1 rama de canela
- 1 pizca de sal
- para decorar de azúcar glass

Preparación:

Paso 1

Poner a hervir la leche con la canela a fuego medio.

Paso 2

En un bol mezclar la harina, el azúcar y la sal. Añadir la mantequilla derretida y mezclar hasta conseguir una mezcla homogénea. Añadir los huevos. Mezclar bien.

Paso 3

Ir incorporando a la mezcla anterior la leche colada, poco a poco, para que no se corte. Mezclar bien.

Paso 4

Engrasar un molde y verter la mezcla anterior. Meter en el horno, previamente precalentado a 180° durante 45

min. Pinchar con un palillo, y si sale seco, está hecho.