

Leche asada gomera

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Keila

INGREDIENTES

0

	Canela en rama
8 gr	Huevos
1 litro/s	Leche
1 lata/s	Leche condensada — pequeña
1	Limonas
	Miel

ELABORACIÓN

Se cuece la leche con la cáscara de limón y canela, cuando se enfríe se cuela, aparte se batan las claras a punto de nieve.

Luego se le añaden las yemas, la leche condensada y la leche fría, continuar batiendo, pasarlo a un recipiente para horno untado de mantequilla y miel, tener en el horno 35 ó 40 minutos a 160 °.

Una vez frío se mete en la nevera y se sirve con un poco de miel por encima.