

Receta de Leche Asada Canaria

04 Oct 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una nueva receta de una de nuestras seguidoras, esta vez desde nuestras queridas Islas Canarias, muchas gracias a Isabel por dejarnos esta rica receta sencilla y a la vez deliciosa.

Ingredientes

- Huevos (cinco)
- Leche entera (750ml)
- Ralladura de limón (medio)
- Azúcar (150grs)
- Canela molida (al gusto)
- Caramelo líquido

Modo de Preparación

1. Preparar el caramelo líquido según vuestra costumbre y caramelizar un molde que pueda ir al horno
2. En un bol, batir los huevos y mezclarlos con la leche
3. Añadir a la mezcla el azúcar, la ralladura de limón y la canela al gusto
4. Volcar toda la mezcla en el molde caramelizado y meter al horno a fuego suave sobre 140º
5. Dejar el tiempo necesario hasta que al pincharlo con un palillo, este salga limpio
6. Dejar enfriar en el frigorífico unas horas
7. Desmoldar con cuidado y....buen provecho!!!