

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 140°
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!!!