

Receta de Gachas Dulces Manchegas

22 Nov 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy tradicional que ya preparaban nuestras abuelas en la antigüedad y que sigue haciéndose en muchos de nuestros pueblos manchegos, espero que os guste.

Ingredientes

- Aceite de oliva (150ml)
- Ralladura de un limón
- Matalauva (anís verde) (50grs)
- Azúcar (250grs)
- Harina (120grs)
- Leche entera (600ml)
- Agua (400ml)
- Anís dulce (un vasito)
- Canela en rama y en polvo
- Picatostes de pan frito

Modo de Preparación

1. En un cazo o una sartén, poner el aceite con la ralladura de limón, pasados unos minutos añadir la matalauva (anís verde en grano)
2. Pasados uno o dos minutos colar el aceite
3. En el mismo aceite, echar la harina y remover para que no queden grumos, dejar tostar un poco
4. Añadir el resto de los ingredientes y con el fuego suave, remover sin parar hasta que espese, poner un palito de canela y una copa de anís para potenciar el sabor
5. Freír los picatostes de pan y poner en una fuente
6. Volcar la masa ya bien espesa sobre los picatostes y dejar unos pocos para decorar la fuente
7. Dejar enfriar y al tiempo de servir, espolvorear con canela y....buen provecho!!!