

Receta de Puches dulces

03 Mar 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre que me han pedido algun@s de nuestr@s seguidor@s, se trata de un plato con muchos años de historia, muy rico y económico y que seguro que os gustarán a tod@s estas **Puches Dulces**.

Ingredientes

- Cáscara de limón (una)
- Anís en grano (una cucharadita)
- Leche entera (medio litro)
- Agua (medio litro)
- Harina (cuatro o cinco cucharadas)
- Azúcar (cuatro o cinco cucharadas)
- Canela molida
- Aceite de oliva (tres o cuatro cucharadas soperas)
- Picatostes de pan frito

Modo de Preparación

1. En una sartén ponemos el aceite de oliva y freímos los trozos de pan, los apartamos sobre papel de cocina para que escurran el aceite
2. En el mismo aceite echamos la cáscara de limón y el anís en grano, se sofríe un poco pero sin que se queme.
3. Añadimos el agua y dejamos que hierva 5 minutos.
4. La podemos colar, o simplemente retirar la piel de limón y un poco de los granos de anís
5. Cuando esté templada echamos la harina y la disolvemos con cuidado que no queden grumos, y le añadimos el azúcar y la leche.
6. La ponemos a fuego medio y la dejamos hervir hasta que espese.
7. La servimos en cuencos individuales o en una fuente grande y le ponemos los picatostes de pan encima
8. La dejamos enfriar y la espolvoreamos con canela molida
9. También se pueden comer caliente, aunque están mejor frías
10. Espero que os gusten y....buen provecho!!!