



Tostadas de crema

Ingredientes

- 1 l. de leche
- 250 gr de azúcar
- 100 gr. de harina
- canela
- 100 gr. de mantequilla
- una copa de anís seco
- seis huevos y canela en polvo.

Preparación

Hervir la leche con el palo de canela .

En otro cazo mezclar 200 gr .

de azúcar, 3 huevos batidos y 100 gr .

de harina, mezclarlo bien y añadir a esa mezcla la leche hervida incorporando el anís y la mantequilla, cocer poco a poco durante unos diez minutos sin dejar de remover .

Cuando haya espesado extenderlo sobre una fuente plana y dejar enfriar .

Cortar en cuadrados y pasarlos por huevo batido y harina y freírlos .

Servir espolvoreados con canela .

.