

- Bolitas de leche -



INGREDIENTES

170 ML DE LECHE

60 G DE FÉCULA DE MAÍZ

50 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

CANELA Y COCA POSTRELICIOSO PARA ESPOLVOREAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN, MEZCLA LA LECHE, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA FÉCULA DE MAÍZ HASTA QUE ESTÉN BIEN DISUELTAS.

2. CUELA LA MEZCLA Y VIÉRTELA EN UNA OLLA.
3. LLÉVALA A LA ESTUFA A FUEGO BAJO Y REVUELVE CONSTANTEMENTE PARA QUE NO SE PEGUE, POCO A POCO LA MEZCLA SE ESPESARÁ.
4. CUANDO SE FORME UNA MASA DENSA PUEDES RETIRARLA DEL FUEGO.
5. PÁSALA A UN TAZÓN Y DÉJALA ENFRIAR POR UNOS MINUTOS, HASTA QUE PUEDES TOCARLA SIN QUEMARTE.
6. TOMA UN PEDACITO DE LA MASA Y CON TUS MANOS LIMPIAS DALE FORMA DE BOLITA, REPITE ESTE PASO HASTA TERMINAR CON TODA LA MASA.
7. ESPOLVORÉALAS CON CANELA Y COCOA POSTRELICIOSO AL GUSTO.