

- Champurrado de galletas -



INGREDIENTES

- 1 PAQUETE DE GALLETAS
- 100 G DE FÉCULA DE MAÍZ
- 3 CDAS DE COCOA POSTRELICIOSO
- 2 CLAVOS DE OLOR
- 1 PILONCILLO DE 100 G
- 1 LITRO DE AGUA
- 2 LATAS DE LECHE EVAPORADA

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. HIERVE EL AGUA, AGREGA EL PILONCILLO, LOS CLAVOS DE OLOR Y LA COCOA.
2. REVUELVE BIEN HASTA QUE TODO SE DISUELVA.
3. MIENTRAS TANTO LICÚA LA LECHE CON LAS GALLETAS Y LA FÉCULA DE MAÍZ. RESERVA.
4. POR ULTIMO AGREGA ESTA MEZCLA EN LA OLLA JUNTO CON LA VAINILLA.
5. COCINA UNOS MINUTOS HASTA QUE ESPECE.
6. SIRVE CON UNA RAMITA DE CANELA.