

Receta de Postre De Leche Merengada

22 Abr 2014



Buenos días para todos, por fin llegó el viernes y podemos hacer nuestros planes para el fin de semana, así que os dejo este postre que es una delicia y además nutritivo.

Ingredientes

- Un litro de leche entera
- 300 grs. de azúcar
- Una cáscara de limón
- Canela en rama
- Canela en polvo
- Tres claras de huevo

Modo de Preparación

1. Poner la leche a hervir con la rama de canela y la cáscara de limón
2. Añadir la mitad del azúcar y remover sin parar durante tres o cuatro minutos a fuego medio
3. Separar del fuego, sacar la canela y la cáscara de limón y ponerlo en el frigorífico a enfriar
4. Batir las claras de huevo a punto de nieve y añadir poco a poco el resto del azúcar
5. Mezclar la batida de claras con la leche y servir en copas
6. Espolvorear con canela molida antes de tomar