



<https://www.mepillasquisando.com>



GACHAS CON LECHE CONDENSADA



INGREDIENTES:

- 2 Vasos de Harina.
- 5 Vasos de agua.
- 1 Lata de leche condensada.
- 1 Palito de Canela.
- 1 Cascara de Limón.
- ½ Vaso de Azúcar.
- 2 Cucharaditas de Matalauva – anís en grano.
- 1 Pizca de Sal.
- Canela molida.

ELABORACIÓN:

Ponemos en una sartén aceite y los granos de anís que cojan color sin llegar a que se quemen. Reservamos el anís. Incorporamos nuevamente el aceite a la sartén y agregamos la harina para que se tueste, añadimos el agua, la canela, el limón y la sal. Todo esto sin dejar de mover para que no se haga grumos. Al rato añadimos el azúcar y la leche condensada. Una vez espesas, retiramos la canela y el limón. Si hay grumos podemos pasar la batidora. Servimos en cazuelitas de barro y añadimos el anís tostado, la canela molida. Servir calientes.

<https://www.mepillasquisando.com>