



<https://www.mepillasquisando.com>



REPAPALOS DE LECHE



RECETA TÍPICA EXTREMEÑA

INGREDIENTES:

- 200 gramos de miga de pan.
- 2 Huevos.
- 3 Cucharadas de Azúcar.
- La ralladura de un Limón.
- 2 L. de Leche.
- 1 Palito de Canela.
- 1 Cascara de Limón.
- 1 Vasito de Anís (opcional).

ELABORACIÓN:

Hacemos una pasta con el pan, los huevos el azúcar y la ralladura de limón. Con una cuchara se cogen porciones se fríen. Cuando están fritas se echan en una olla y se cubren de leche con otras dos cucharadas de azúcar con la cascara de liman, el palo de canela y el anís. Se ponen a fuego lento media hora. Una vez templados se guardan en el frigorífico un par de horas.

<https://www.mepillasquisando.com>