



<https://www.mepillasquisando.com>



1127 - LECHE MERENGADA MADRILEÑA



INGREDIENTES:

- 1 L. de Leche.
- 4 Cucharadas de Leche en polvo.
- 1 Cucharada de Maicena.
- 8 Cucharadas de Azúcar.
- 1 Pizca de sal.
- 2 Claras de Huevo.
- 1 Corteza de Limón.
- 1 Palo de Canela.
- 1 Cucharada de Mantequilla.
- Canela molida.

ELABORACIÓN:

Ponemos a hervir la leche con el azúcar, la corteza de limón (sin lo blanco), el palo de canela y la sal. Añadimos la leche en polvo cuando esté casi hirviendo, para que se deshaga con facilidad. Deshacemos la maicena en un poco de leche fría y, cuando esté a punto de hervir, la añadimos a la leche. Mover hasta que hierva y espese, con cuidado de que no se agarre ni se hagan grumos. Retiramos del fuego, ponemos unas bolitas de mantequilla y batimos de cuando en cuando hasta que se enfríe, para que no se forme costra. Guardamos en la nevera. Si tenemos una heladera eléctrica, ponemos en funcionamiento hasta que cuaje. Si no se tiene, montamos dos claras de huevo a punto de nieve y unir a la crema. Llenamos un molde y guardamos en el congelador de un día para otro. Servimos en copas, espolvoreada de canela.

<https://www.mepillasquisando.com>