

Leche merengada

Ingredientes

Leche
Huevos
Corteza de limón
Canela en rama (1 rama por cada litro de leche)
Azúcar

Preparación

Se hierve la leche con trozos de corteza de limón, la canela en rama y bastante azúcar.

Una vez hervido, se deja enfriar

Se baten una o dos claras de huevo a punto de nieve y se añaden a la leche. Se pone todo en el frigorífico durante un rato.

Se saca y se bate de nuevo todo, y se vuelve a dejar en el frigorífico.

Se espolvorea la canela por encima antes de servir.