

MERIENDA MERIENDO

Constantina

23 de septiembre de 2011

TERCER PREMIO

Robledo Fernández Vargas



“DULCE DE CANELA”

INGREDIENTES

- Galletas MARÍA
- 1 cucharada grande de mantequilla
- 1 sobre de cuajada
- 1/2 litro de nata líquida
- 1/2 litro de leche
- 3 ó 4 cucharadas de azúcar
- Canela



PREPARACIÓN

- Triturar las galletas y mezclar con la cucharada de mantequilla. Extender esta mezcla en la base de un recipiente.
- En un cazo hervir el resto de ingredientes y remover a fuego lento hasta que espese (como unas natillas)
- Volcar esta mezcla encima de la base de galletas que habíamos puesto en el fondo del recipiente.
- Dejar enfriar, espolvorear con canela y servir.



Área de Igualdad y Ciudadanía
Excelentísimo Ayuntamiento de Constantina

