

GRAXUNERA:

Ingredientes:

6 ensaimadas (bollos de leche).- $\frac{1}{2}$ litro de leche caliente
4 huevos.- canela en rama.- raspadura de limón.- azúcar

Elaboración:

Calentar la leche en el vaso unos tres minutos en temperatura 70°. Añadir el resto de los ingredientes y mezclar todo, poner al horno al baño María, en un molde caramelizado