

FRANGOLLO

INGREDIENTES (para 20 raciones)

- 2 litros de leche entera
- 400 gramos DE HARINA DE FRANGOLLO
- 150 gramos de azúcar
- 1 piel de limón (sin la parte blanca)
- 150 gramos de almendras.
- 100 gramos de pasas de corinto.
- 2 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 pellizco de sal
- Un poco de miel.

PREPARACIÓN

- 1.- Primero ponemos en el vaso las almendras para trocearlas a velocidad 4, 7 segundos y reservamos.
- 2.- A continuación, ponemos en el vaso el azúcar y la piel del limón, solo la parte amarilla y glasee durante 20 segundos a velocidad 5.7.9 progresivamente.
- 3.- Luego vertemos en el vaso todos los ingredientes excepto la mitad de las almendras, las pasas y la miel.
- 4- Después programamos 20 ó 25 minutos a temperatura 90 y velocidad 2.
- 5.- Mientras tanto barnizamos con miel los recipientes individuales.
- 6.- Cuando la máquina termine, vertemos en un recipiente o cuencos individuales previamente barnizados con miel y luego añadimos las pasas y las almendras restantes.
- 7.- Deje enfriar en el frigorífico 1 hora aproximadamente.