



SAPILLOS

Ingredientes

- 4 huevos
- 1,5 l de leche
- 100gr de azúcar
- 1 barra de pan con miga
- 1 cáscara de naranja
- 1 cáscara de limón
- 2 ramas de canela
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 pizca de sal
- aceite de girasol



Elaboración

En una cazuela se pone a hervir la leche, la canela en rama, el azúcar y las cáscaras de limón y naranja. Se deja a fuego medio hasta que hierva, se aparta y reservamos. Mientras tanto se deshace la miga del pan en un bol y se le añaden dos cucharadas de azúcar, la pizca de sal, la canela en polvo, 3 cucharadas de leche y los huevos bien batidos. Mezclamos bien y dejamos reposar 10 minutos.

Calentamos el aceite en una sartén y cuando este caliente, introducimos porciones de masa con ayuda de una cuchara. Una vez fritos se dejan escurrir en un papel de cocina.

Introducimos los sapollos en la leche que habíamos reservado y lo dejamos enfriar en la nevera al menos un par de horas antes de comerlos.

Si puedes esperar, estarán mucho mejor de un día para otro.