

# *Los canelatos*

## *Ingredientes*

Por unos 16 ritmos pequeños

1/2 l de leche

50 g de mantequilla

2 bolsitas de azúcar de vainilla

3 huevos

250 g de azúcar blanca

100 g de harina

## *Preparación*

1. En una cacerola, la leche y el azúcar de vainilla.
2. Mezcle los huevos, el azúcar y la harina hasta que se obtenga una crema homogénea
3. Vierta la leche + mantequilla + azúcar de vainilla en la crema, mezclando
4. Deje reposar al menos a las 6 am en el refrigerador.
5. Precaliente el horno a 250 ° C
6. Cocine los 10 minutos estriados a 250 ° C y luego baje el horno a 180 ° y continúe cocinando 50 minutos.
7. Desmolio de inmediato. Se come cálido o frío.