

# Leche Nevada



## Preparación



**P**onga a hervir la leche con la vainilla y el azúcar. Vacíe por cucharadas copos de clara sobre la leche hirviendo. Cuézalos por ambos lados, retírelos y colóquelos en una fuente extendida.

Retire la leche del fuego y añádale poco a poco 3 yemas batidas.

Lleve nuevamente a fuego suave y revuelva hasta que espese cuidando de que no se corte. Vacíe la crema a la fuente donde puso las claras (no vacíe sobre los copos).

Sirva fría y espolvoreada con canela en polvo

## Ingredientes

- 1 Litro de leche
- 1/2 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 cucharadita de canela en polvo.
- 3 yemas
- 2 claras batidas a nieve con azúcar



