

- Jericalla -



INGREDIENTES

- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- ½ LITRO DE LECHE
- ½ TAZA DE AZÚCAR

- 3 HUEVOS GRANDES O 4 PEQUEÑOS

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180° C.
2. AGREGA Y BATE EN UN BOWL LOS HUEVOS, LA LECHE, AZÚCAR Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
3. VIERTES LA MEZCLA EN MOLDES INDIVIDUALES.
4. COLOCA LOS MOLDES DENTRO DE UNA CHAROLA Y HORNÉALOS A BAÑO MARÍA SIN TAPAR APROXIMADAMENTE 1 HORA O HASTA QUE LAS JERICALLAS ESTÉN COCIDAS Y CON LAS SUPERFICIES LIGERAMENTE DORADAS. NOTA: EL AGUA PARA EL BAÑO MARÍA DEBE DE ESTAR PREVIAMENTE CALIENTE.
5. SÍRVELAS FRÍAS O A TEMPERATURA AMBIENTE.