



postres

## Frangollo

### Ingredientes:

Para 8 raciones

- 1,5 L de leche
- 250 g de harina para frangollo Comeztier
- 3 yemas de huevo
- 100 g de azúcar
- 50 g de pasas
- 50 g de almendras
- 1 cucharada de mantequilla
- La piel de un limón
- 1 palito de canela en rama
- 1 cdta de matalahúva o anís
- Miel o miel de palma para servir (optativo)

### Cómo se hace:

1. Tuesta **las almendras** en una sartén y resévalas.
2. Pon a calentar en un caldero **la leche** junto con **la piel de limón**.
3. Cuando arranque a hervir retira la cáscara del limón. Baja el fuego y vas añadiendo muy poco a poco **la harina de frangollo** sin parar de batir, para que se vaya disolviendo y no se formen grumos.
4. Cuando haya espesado añade **las yemas de huevo** batidas, **el azúcar**, **la mantequilla**, **los granos de matalahúva**, **la canela**, **las pasas** y **las almendras** y remueve todo muy bien, hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Sigue cocinando unos 10 min más hasta que la masa esté espesa.
5. Vierte la mezcla en cuencos individuales o en una fuente grande y deja enfriar. Puedes decorarlo con algunas **pasas y almendras** por encima.
6. Sirve con un chorrito de **miel o miel de palma**.

### Sugerencias:

- \* Se debe cocinar siempre a fuego suave.. El frangollo se puede tomar tibio o frío.
- \* Si lo sirves en una fuente grande, lo puedes corta y servir en porciones, porque queda compacto.