

# Gachas Dulces

## Ingredientes:

1 litro de leche  
100 gr de harina  
100 ml de aceite de oliva  
2 cucharadas de anises  
1 cascara de limón  
250 gr de azúcar  
Canela en rama  
Un poco de sal



Para adornar: picatostes, canela en polvo, miel o anís.

## Elaboración:

Se pone a cocer la leche a fuego lento con una cáscara de limón, un poco de azúcar y la canela en rama. Después la dejamos enfriar y la colamos.

En una sartén se echa un poco de aceite y se tuesta una cucharadita de matalauva (anises).

Iremos echando poco a poco la harina sin dejar de remover para que se vaya dorando.

Una vez hecho esto, añadiremos la leche poco a poco si dejar de mover. Si vemos que se nos hacen grumos, podemos pasarla por la turmi, volviéndola, otra vez, a la sartén y moviéndola hasta que espese.

Seguidamente podemos poner en los platos y espolvoreamos con canela, colocándole unos trocitos de picatostes azucarados.