

Capirotada



Tiempo de
preparación

45 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

10 piezas de bolillo

1 taza de leche evaporada

1 taza de uva pasa

1 taza de coco rallado

1 taza de cacahuete

1 taza de queso fresco en cuadritos

3 piezas de piloncillo

1 ½ litros de agua

1 vara grande de canela

½ barra de mantequilla sin sal

Preparación

1. Rebana las piezas de bolillo y tuéstalas cuidando que no se quemen.
2. Para hacer la miel de piloncillo hierva el agua junto con el piloncillo y la canela por 20 minutos (hasta que el piloncillo se deshaga y la canela aromatice).
3. Enmantequilla la base y las paredes de un molde de pastel redondo.
4. Cubre el fondo del molde con pan y espolvorea encima un poco de coco, uva pasa, cacahuete y queso. Cubre con un poco de la miel de piloncillo y un poco de la leche evaporada (hasta que el pan ya no se vea seco). Repite este paso creando varias capas hasta llenar el molde.
5. Cubre con papel aluminio y hornea a 220 °C por 10 minutos (hasta que se dore el queso).
6. ¡Sirve y disfruta!

Agradecemos a Vilein Najera por compartirnos su receta a través de nuestra cuenta de Facebook, ¡tú también puedes mandarnos la tuya!