

## Poleá



### Ingredientes:

- 200 g de harina tostada
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1 vaso (de los de agua) de leche
- 1 palito de canela en rama
- 2 trocitos de corteza de limón
- 40 g de azúcar
- 2 rebanadas de pan en trocitos
- una pizca de matalahúga.

### Preparación

Calentar el aceite en una cacerola y freír los trocitos de pan a cuadritos. Se sacan a un plato aparte.

Se fríe también la cáscara de limón y se reserva. En el mismo aceite freímos la harina, el azúcar, una cucharada de matalahúga y el palito de canela, añadimos la leche poco a poco, sin dejar de mover para evitar que se hagan grumos. Se deja que cueza despacio durante veinte minutos. Cuando ya esté en su punto se echa en una fuente, se espolvorea de canela y azúcar y se adorna con los trocitos de pan frito