



BANDERILLAS DULCES

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 40 minutos

INGREDIENTES

- 1/2 lata de leche evaporada
- 1 huevo
- 1/2 tza de agua mineral
- 1/2 tza de miel o jarabe de maple
- 1 1/2 tza de harina de trigo
- 1 cdita de canela molida
- 200 g de Queso Chihuahua Menonita La Villita, cortado en bastones
- 4 plátanos tabasco cortados a la mitad
- Aceite de maíz para freír
- 2/3 tza de leche condensada
- 8 Palillos para banderilla

MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla ½ lata de leche evaporada con el huevo, el agua mineral, la miel, la harina de trigo y la canela. Deja reposar por 10 minutos.

En cada palillo de madera, coloca la mitad del plátano con la mitad de un bastón de Queso, sumérgelos en la mezcla anterior y fríe en el aceite caliente hasta que estén dorados.

¡Deja que enfríen y disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita