



ATOLE DE GALLETAS MARÍAS

Ingredientes:

- 1 paquete de galletas marías (170 g)
- 1 ½ litros leche entera
- 1 taza azúcar
- 1 rama canela
- Canela en polvo para decorar

Procedimiento:

1. Licúa las galletas marías hasta que obtengas un polvo. Reserva.
2. En una olla, calienta la leche y agrega el polvo de galletas marías, el azúcar y la rama de canela. Mezcla perfectamente.
3. Deja hervir a fuego bajo durante 15 minutos o hasta que espese un poco. Retira del fuego.
4. Sirve caliente y decora con un poco de canela en polvo.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8