



# Artesanía alimentaria y recetas

# Farinetas dulces

Saber de:

**Concepción Pérez Cucalón y  
Antonia Julvez Gimeno**

Tobed  
Zaragoza

Recogido por:  
Ruth Julve Cebrián  
(A. C. Grío)

Agosto de 2013

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



## INGREDIENTES

Para cuatro personas:

- ✓ Dos vasos de agua fría.
- ✓ Seis cucharadas soperas de harina.
- ✓ Un litro de leche muy fría.
- ✓ Una pizca de sal.
- ✓ Azúcar al gusto.

## MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una fuente o bandeja cuadrada o rectangular, grande.
- ✓ Un bol.
- ✓ Una sopera.

## ELABORACIÓN

1. Ponemos el agua en una sopera, añadimos la harina y removemos todo hasta que se disuelvan los grumos.
2. Lo ponemos a fuego lento y no dejamos de remover hasta que la mezcla espese.
3. Cuando esté espesa (parecida a un puré) la echamos en una fuente y dejamos que se enfríe.
4. Mientras, en un bol, añadimos la leche y el azúcar y removemos para que se mezclen bien los dos alimentos.
5. Cuando la masa ya esté fría, cortamos en cuadraditos pequeños.
6. Echamos la leche azucarada en la fuente para que penetre por las rendijas de la mezcla.
7. Lo repartimos en un tazón o bol, y ya está listo para comer.
8. Si lo dejamos reposar de un día para otro el postre coge más sabor.

## CURIOSIDADES

Esta receta que ahora está muy de moda en los restaurantes, antes era uno de los postres que comían las familias con pocos recursos económicos.

Lo que gustaba era el contraste de las farinetas saladas con el dulzor de la leche azucarada.

## FOTOGRAFÍAS



1. Cuando la masa está fría, la cortamos en cuadraditos pequeños.



2. Farinetas dulces.

