Pasta dulce con leche

Pasta con leche

Ingredientes

- 5 Tazas de leche
- 2/3 tazas de agua
- 1 taza de conchas
- 4 cucharadas de azúcar
- Una pizca de sal
- Esencia de vainilla
- Mezcla de azúcar con canela

Preparación

1. Poner a hervir el agua.
2. Cuando hierva, agregar la leche y poner en fuego medio revolviendo ocasionalmente.
3. Cuando la leche empiece a hervir, agregar la pasta y la sal y cocinar durante 6 minutos.
4. Cuando la pasta esté al dente, agregar el azúcar, revolver y retirar del fuego.
5. Agregar la esencia de vainilla
6. Servir tibio con algunas nueces encima.