



Si Sabes Leer Sabes Cocinar

recetas fáciles y deliciosas

Leche Frita

Tiempo de preparación aprox: 30 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (8 comensales)

- 1 litro de leche
- 100 gr. de harina de maíz (maizena)
- 150 gr. de azúcar
- Corteza de un limón
- 1 palo de canela
- 3 c.s. de azúcar
- 1 c.s. de canela molida.
- 100 gr. de harina de freír
- 2 huevos

¡A cocinar!

En un cazo ponemos a hervir la leche con la corteza de limón y el palo de canela.

Apartamos del fuego cuando hierva y la dejamos templar.

En una olla o sartén echamos la leche pasada por un colador y le añadimos la harina de maíz mezclada con el azúcar.

Con el fuego medio removemos enérgicamente para que no se formen grumos con la ayuda de una batidora de varillas manual, hasta que se forme una crema espesa que se desprenda de las paredes de la sartén por sí sola, unos 10 minutos aproximadamente.

Una vez que tenemos espesa la masa la echamos en una bandeja rectangular donde la masa alcance unos 2 o 3 cm. de alto y la dejamos enfriar. Cuando esté fría la cortamos en cuadraditos o rectángulos.

Batimos los dos huevos, y pasamos los cuadraditos por harina de freír, y después por huevos.

Ponemos a calentar una sartén con dos dedos de aceite y las vamos friendo. Cuando estén doradas las apartamos a un plato con papel de cocina para que absorba la grasa del aceite.

Mezclamos las tres cucharadas soperas de azúcar con la cucharada de canela y vamos rebozando en esta mezcla los cuadraditos de masa.

Consejos adicionales

Conservar en el frigorífico. La podemos servir como postre acompañado de helado de yogur o canela.