

Leche frita

Gerichtart: Masas y Postres · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

ZUTATEN

0

	Aceite oliva
50 gr	Mantequilla
80 gr	Maicena
1 litro/s	Leche
3	Huevos — para rebozar
	Harina repostería
	Canela molida
	Canela en rama
	Azúcar glass
250 gr	Azúcar
8	Yema de huevo

ZUBEREITUNG

Cocer la mitad de la leche con la canela y el azúcar, disolver la maicena en la leche fría y unir a las yemas ya batidas, agregar a la leche ya cocida y cocer 5 mn. a fuego suave, removiendo sin parar con la cuchara de madera. Retirar, añadir la mantequilla, volcar en un molde mojado con agua y enfriar. Cortar en cuadrados de 5 por 5, rebozar en harina y huevo, freír en abundante aceite, escurrir la grasa sobrante sobre papel de cocina. Espolvorear con azúcar y canela. Servir templada? Esta receta es fácil y no falla, pero como veréis por las cantidades sale bastante, aunque...!como esta buenísima! pos mañana se frie otra poca. A veces en vez de rebozarla, corto cuadraditos de bocadito, la envuelvo en masa phillo, untada de miel caliente con una cucharadita de agua, en vez de mantequilla y después la frió, se rebozan en azúcar glass, las acompaño con salsa de frambuesas frescas. Lo bueno de hacerlas así, es que las tengo congeladas y listas para freír.