

Leche frita

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Azúcar - para rebozar

Canela en rama

Cáscara de limón

50 gr Harina repostería - más un poco para rebozar

1 Huevos - para rebozar

500 ml Leche

ELABORACIÓN

Se calienta la leche con la vaina de canela y con la corteza de limón. Se disuelve aparte la harina con un poco de leche. Cuando la leche empieza hervir se añade la harina removiendo constantemente y cuando empiezan a hacer borbotones se retira del fuego.

Lo echamos en un molde y esperamos que esté frío después lo metemos en la nevera hasta que cuaje. Una vez cuajado, hacemos porciones y se reboza primero en harina, sacudiendo el exceso de harina, y después en huevo y se fríe en una sartén con un poco de aceite, se saca de la sartén y se pone sobre papel absorbente.

Se reboza en azúcar y ya se puede servir. Si se quiere se puede flambear con whisky.