

Leche frita

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

INGREDIENTES

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

ELABORACIÓN

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 glas, las acompaño con salsa de frambuesas frescas. Lo bueno de hacerlas así, es que las tengo congeladas y listas para freír.