

Leche frita de Bombay o por ahí.



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Javier Guallart



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Leche de coco
- La cáscara de un limón
- 3 cucharadas de Azúcar
- 25 g. de Mantequilla
- 3.5 cucharadas de Maizena
- Aceite de oliva
- 1 Huevo batido
- Azúcar glass
- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Disolvemos la maizena en un poco de leche fría. Aparte calentamos el resto de la leche en un cazo, junto a la cáscara del limón, el azúcar y la mantequilla. Cuando este a punto de hervir, añadimos la maizena diluida y sin dejar de remover, seguimos cocinando durante unos 5 minutos. Dejamos enfriar en un recipiente que nos de el tamaño deseado de leche frita. Freímos rebozando primero con harina, huevo y pan rallado. Después la ponemos en un papel absorbente y espolvoreamos con azúcar glas.