

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** ana pazos ménd



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml de leche entera
- 70 g de Maizena
- 75 g de azúcar
- 60g de cacao en polvo sin azúcar
- Una cucharada de esencia de vainilla
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Harina de trigo
- Azúcar con canela

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos la leche con la esencia al fuego, reservando un vaso, al que le añadimos la Maizena, el cacao y el azúcar. Mezclamos bien. Cuando la leche hierva, añadimos el vaso reservado, poco a poco, mientras removemos continuamente hasta que resulte una crema espesa. Untamos de mantequilla el molde donde vamos a volcar la crema anterior y dejamos enfriar por completo. Transcurrido el tiempo la cortamos en cuadrados y la rebozamos en harina y huevo. Freímos en aceite caliente hasta que esté dorada la superficie y rebozamos en azúcar con canela.