Leche frita de chocolate

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

Creador: Monónimo

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.