

LECHE FRITA



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** rosa marcos rom



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

ME ENCANTA, NO LO PUEDO EVITAR.....

Ingredientes para 4 personas :

- 1 L de LECHE ENTERA
- 6 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 6 CUCHARADAS de MAICENA
- 100 GR. de HARINA
- 100 GR. de AZÚCAR PARA REBOZAR
- 1 HUEVO
- ACEITE PARA FREÍR
- 1 CUCHARADA de CANELA EN POLVO

Preparación:

Paso 1

Ponemos toda la leche en una cazuela a calentar a fuego lento, añadimos las 6 cucharadas de azúcar y las de maizena. Vamos removiendo con una cuchara de madera, hasta que empiece a espesar bastante y justo antes de que empiece a hervir. Si nos quedan algunos grumos podemos batir unos minutos con la batidora. Apartamos del fuego y echamos en un molde plano y ancho engrasado con aceite para que se enfríe y se quede solido. Dejamos enfriar como mínimo 2 hora en el frigorífico.

Paso 2

Preparamos el plato con la harina y otro con el huevo batido. Con un cuchillo cortamos en cuadrados iguales, ayudándonos de una espátula y rebozamos primero en harina y luego en huevo y freímos en abundante aceite bien caliente. Sacamos en una fuente en la que habremos colocado papel de cocina para que absorba el sobrante de aceite. En otro plato mezclamos el azúcar con la canela, cogemos los cuadrados de leche frita y rebozamos por ambos lados.