Leche Frita

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Una receta exquisita ¡y muy socorrida!

Ingredientes para 8 personas :

- 4 huevos
- 75 gr. de Maizena
- Harina de repostería
- Cáscara de limón
- Margarina
- Aceite de girasol
- 150 gr. de azúcar
- Canela en rama
- Canela en polvo
- 1 chorrito de anís
- Medio litro de leche entera

Preparación:

Paso 1

Poner la leche a cocer junto con la canela en rama, la cáscara de limón y el chorrito de anís.

Paso 2

Batir los huevos con el azúcar y la Maicena.

Paso 3

Cuando la leche empiece a hervir, retirar la cáscara de limón y la rama de canela, e incorporar los huevos batidos.

Paso 4

Remover hasta que se espese evitando que se hagan grumos.

Paso 5

Embadurnar un molde apropiado con margarina, y verter la mezcla. Dejar enfriar a temperatura ambiente, y cuando esté fría, meter el molde en la nevera.

Paso 6

Cortar la masa en cuadraditos, rebozarla con Maicena y freírla hasta que se dore. Espolvorear la leche frita con azúcar y canela en polvo... ¡Lista para comer!