



LECHE FRITA



Para 4 personas:

- ✓ ½ litro de Leche
- ✓ 100 gr. de azúcar
- ✓ 20 gr. harina de maíz
- ✓ 20 gr. harina de trigo
- ✓ Cáscara de Limón
- ✓ Canela en rama
- ✓ 1 huevo para rebozar
- ✓ Aceite de Girasol Masiasol La Masía para freír
- ✓ Azúcar y canela en polvo para rebozar

Paso 1 En un cazo, calentamos la mitad de la leche, con la cáscara de limón y la rama de canela. Cuando hierva colamos en otro cazo. Añadimos el azúcar y mezclamos.

Paso 2 Añadimos la harina de maíz, la harina de trigo y la otra mitad de leche fría. Removemos con la ayuda de las varillas y añadimos a la leche caliente mientras removemos a fuego bajo durante 10-15 minutos hasta que espese. Pinta el molde con Aceite de Girasol Masiasol La Masía y añade la mezcla. Deja reposar durante 2 horas como mínimo en frío para que cuaje.

Paso 3 Corta en porciones, y rebózalos 1º en harina y después en huevo. Fríelos en abundante Aceite de Girasol Masiasol La Masía. Reserva sobre papel absorbente y reboza con azúcar y canela en polvo.

Notas
