

LECHE FRITA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

leche, 2 tazas
azúcar, 150 gramos
mantequilla, 1 cucharada
aceite, 1/2 taza
harina, 150 gramos
huevo, 2 unidades
canela en polvo, 2 cucharadas



ELABORACIÓN

Poner en un cazo la mitad del azúcar y la mitad de la harina. Añadir la leche poco a poco y remover. Poner la cazo al fuego, agregar la mantequilla y seguir removiendo.

Cuando la pasta esté bien cocida y fina, pasar por el chorro del agua fría una fuente plana y, sin secar, verter en ella la crema, y dejar enfriar completamente. Cortarla en trozos cuadrados.

Batir los huevos; echar el resto de la harina en un plato. Pasar los trocitos de leche primero por la harina y luego por los huevos batidos.

Echar abundante aceite en una sartén y acercarla al fuego. Cuando comience a humear, freir los trozos rebozados hasta que se doren. Sacarlos escurridos y espolvorearlos con una mezcla hecha con el azúcar y la canela.