

CREMA FRITA

INGREDIENTES:

1 l de leche
250 g de azúcar
60 g de harina floja
60 g de maicena
3 yemas
3 huevos
Piel de limón
Canela en rama

Para rebozar:

harina
2 huevos
azúcar
canela
aceite para freír



MODO DE HACERLO:

Poner en un cazo al fuego la leche con la cáscara de limón y la canela en rama.

Mezclar las yemas, los huevos, el azúcar, la harina y la maicena.

Cuando la leche esté aromatizada, mezclar con lo anterior, previamente pasada por un chino para retirar la cáscara de limón y la canela.

Volver al fuego y mover con varillas hasta que espese, unos 5 minutos.

Verter en una fuente rectangular previamente engrasada o con papel film. Tapar sobre la crema con papel film. Dejar enfriar.

Cuando la masa esté dura, se corta en cuadraditos o rectángulos, se pasa por harina y huevo batido.

Freír en abundante aceite caliente. Escurrir bien y rebozar en azúcar y canela.

MONTAJE:

Una vez dorados por ambas caras, se escurren sobre una rejilla pasándolos a continuación por una mezcla de azúcar y canela en polvo.