

## LECHE FRITA

### INGREDIENTES:

1 l de leche  
150 g de azúcar  
125 g de maizena  
Piel de limón  
Canela en rama



## **MODO DE HACERLO:**

Se pone a hervir las  $\frac{3}{4}$  partes de la leche, con la piel de limón y la canela en rama.

En un recipiente aparte, se mezclan y se disuelven, con ayuda de la varilla, la maicena y el azúcar con la leche restante.

Una vez disueltos los ingredientes y la leche hirviendo, se añade la mezcla (pasándola por un chino) a la leche, removiendo y rascando con la varilla para evitar que se agarrre.

Se da un hervor y se vuelca sobre una placa de un borde de 1 cm de alto engrasada con mantequilla y espolvoreada con azúcar glass, alisando la superficie con la espátula de acero. Se reparte por la superficie unas avellanas de mantequilla.

Se deja enfriar y se corta, sobre la misma placa, en rectángulos de 3 por 5 cm. se pasan por harina y huevo batido y se fríen en aceite bien caliente.

## **MONTAJE:**

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