



LECHE FRITA



ELABORACIÓN

En primer lugar, hervimos la leche; se retira del fuego y se le van añadiendo el resto de los ingredientes, a excepción de la canela en polvo; se mezcla todo bien.

Ponemos de nuevo el cazo al fuego y lo vamos cocinando poco a poco para que la maicena vaya espesando, hasta lograr la densidad deseada.

Disponemos la mezcla en una bandeja y la extendemos hasta obtener un grosor de dos centímetros. Después, la dejamos reposar en la nevera para que se enfríe.

Cortamos la masa fría en trozos cuadrados de unos tres centímetros, y los rebozamos en maicena y huevo.

Freímos los cuadrados por las dos partes y para retirar el exceso de aceite, al sacarlos, los colocamos sobre papel absorbente.

Finalmente, servimos dos trozos de leche frita en un plato con canela y azúcar espolvoreados por encima.

Información nutricional por persona

387,00 kcal Energía
10,20 g Proteínas
25,50 g Hids. de carbono
2,03 g Fibra dietética
26,60 g Grasa total
240,00 mg Colesterol
110,00 mg Sodio

INGREDIENTES

Leche 2 vasos y medio

Maicena 3 cucharadas soperas

Yemas de huevo 2 unidades

Azúcar 3 cucharadas soperas

Leche condensada * 1 cucharada sopera

Café 1 cucharada sopera

Canela en polvo 1 cucharada sopera

Vainilla 1/2 rama

Para rebozar:

Maicena 1 cucharada sopera

Huevo 2 unidades

Aceite de oliva 0,4 6 cucharadas soperas

* Confirmar que no contiene gluten

ALÉRGENOS

Celiaco		Huevo	
Carne		Lácteos	
Altramuz		Crustáceos	
Soja		Moluscos	
Setas		Pescado	
Alcohol		Diabético	
Cacahuete		Apio	
Frutos con cascara		Mostaza	
Sulfitos		Granos de sésamo	