

## LECHE FRITA

### **Ingredientes:**

- *Para la masa:*
  - 1 l. de leche*
  - 200 gr. de azúcar*
  - 50 gr. de maicena*
  - 60 gr. de harina*
  - 2 huevos*
  - Película de naranja y limón*
  - Canela en rama*
- *Para freír:*
  - Harina*
  - 2 huevos*
  - Aceite de oliva*
- *Para endulzar:*
  - Azúcar y Canela molida*



### **Elaboración:**

- *Ponemos en un cazo al fuego la leche, con la cáscara de naranja y limón y la canela en rama.*
- *Mientras hierve mezclamos en un bol el azúcar, con la maicena y harina y tamizamos la mezcla.*
- *Cuando empiece a hervir la leche, retiramos el perfume, y removiendo con la varilla incorporamos la mezcla poco a poco. Cuando vuelva a hervir retiramos del fuego y añadimos dos huevos que tendremos preparados en un recipiente aparte, sin dejar de remover, para que no se nos cuajen.*
- *Otra forma de hacerlo es: en el bol con la mezcla de azúcar, harina y maicena tamizadas, hacemos un volcán donde ponemos los huevos, y vamos batiendo hasta incorporar toda la mezcla. Añadimos un poco de la leche y mezclamos bien, y cuando la leche hierva incorporamos toda la mezcla en la cacerola batiendo enérgicamente.*
- *Volcamos en una bandeja untada de aceite extendiendo a un grosor de dos cm. Aceitar ligeramente la superficie para que no se seque y no haga costra.*
- *Enfriar en el frigorífico al menos un par de horas*
- *Cortar los trozos, pasar por harina y huevo batido, y pasar a freír en aceite que esté bien caliente, pero no con el fuego muy fuerte, para que no salga muy oscura. Sacar en escurridor o papel secante.*
- *Endulzar en una mezcla de azúcar y canela.*
- *Enfriar antes de servir.*