

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Leche frita

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- ½ l. de leche
- 45 gr. de mantequilla
- 90 gr. de harina de maíz
- 180 gr. de azúcar
- 4 yemas
- 4 huevos
- 6 palitos de canela
- 1 corteza de un limón
- Harina para rebozar
- Canela en polvo para decorar
- Azúcar para decorar

## Preparación

1. En el bol infusione la mitad de la leche y la mitad de el azúcar con la canela y el limón a 110°.
2. Cuando haya infusionado retira la canela y el limón.
3. Coloca la montadora.
4. Por otro lado, deshaz la harina de maíz y la mitad del azúcar en la otra mitad de la leche que habías reservado y añade a la leche infusionada.
5. Remueve con la montadora a velocidad 2 hasta que no quede ningún grumo y obtengas una textura cremosa.
6. Añade las yemas y la mantequilla.
7. Remueve bien.
8. Seguidamente, engrasa un molde con mantequilla y vierte la crema sobre él.
9. Deja enfriar 8 horas en el frigorífico.
10. Pasado este tiempo, corta nuestro postre en cuadrados y pásalos por harina y huevo y fríe en el bol con aceite a temperatura 130°.
11. Reboza la leche frita en una mezcla de azúcar y canela.
12. Emplata y sirve.