la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Leche frita en forma de donuts

8 raciones 300 kcal

Ingredientes

- **800 ml** leche
- **200 gr** leche condensada
- **90 gr** de maicena
- Piel de limón (también se puede usar piel de naranja)
- Rama de canela (o canela en polvo)
- Vaina de vainilla (o esencia de vainilla)
- Opcionalmente 1 cucharada de azúcar

REBOZADO

- **100 gr** de harina
- **2** huevos batidos
- Aceite para freír
- Azúcar

Elaboración

1. En un cazo poner la leche, la leche condensada, la piel de un limón sin la parte blanca, la canela y la vainilla, y remover bien.
2. Llevar a calentar sin que llegue a hervir.
3. Retirar del fuego, tapar y dejar infusionar unos 15 minutos.
4. Colar y añadir la maicena. Mezclar bien hasta que no queden grumos.
5. Llevar a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar.
6. Pasar la crema al molde y cubrir con film transparente, que quede bien pegado a la crema.
7. Dejar enfriar y refrigerar unas 6 horas (mejor toda la noche) hasta que cuaje completamente.
8. Darle forma de donuts.
9. Pasar por harina y después por huevo batido.
10. Freír en abundante aceite, dándole la vuelta según se vayan poniendo doraditos.
11. Pasar a una bandeja con papel absorbente.
12. Rebozar en azúcar y listo para disfrutar.

RECOMENDACIONES

Si no tienes rama de canela o vaina de vainilla, puedes usar canela en polvo o esencia de vainilla. También puedes usar piel de naranja en lugar de limón.

POR RACIÓN	8,2 g Proteínas	9,1 g Grasas	46 g Hidratos	0,5 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos