HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Leche frita al microondas

4h · 6 raciones · 183 kcal

Ingredientes

- **500 ml** de leche
- **40 gr** de maízena
- **1** cáscara de limón
- **1 ramita** de canela
- **1 cdta** de esencia de vainilla
- **20 gr** de azúcar
- **2** huevos
- Harina de trigo
- Mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	5,9 g
Grasas	8,2 g
Hidratos	21 g
Fibra	1 g

Elaboración

1. Mezclar 100 ml de leche con la maízena hasta disolverla
2. Al resto de la leche añadir la cáscara de limón, la ramita de canela, la cdta de esencia de vainilla y el azúcar
3. Mezclar hasta que se disuelva el azúcar, tapar con papel film y calentar en el microondas hasta que la leche empiece a hervir
4. Cuando la leche esté templada, retirar las cáscaras y mezclar con la mezcla de leche y maízena preparada antes
5. Volver a meter la mezcla en el microondas en tandas de 2 minutos hasta que, al mezclar, tenga la textura indicada
6. Meter la mezcla en un tapper cuadrado y dejar reposar en el frigorífico al menos 4 horas
7. Cuando haya solidificado, cortar en trozos y rebozar cada uno con harina y huevo batido
8. En una sartén derretir una nuez de mantequilla y freír los trozos hasta que queden dorados por todos los lados
9. Si se desea, añadir un poco de azúcar por encima

RECOMENDACIONES

Muy fácil, rápida y sin ensuciar casi nada.

Hecho con CookNest