Recetas SAL Y PIMIENTA



POSTRES · VEGETARIANO

Leche frita

+4h · 4 raciones · 433 kcal

Ingredientes

- 50 ml de leche fría
- 50 gr de maizena
- 500 ml de leche entera
- 1 rama de canela
- Piel de naranja y de limón
- 80 gramos de azúcar

REBOZADO

- 1 huevo
- Harina de trigo
- Aceite de oliva para freír
- Azúcar y canela para finalizar

POR RACIÓN

Proteínas	7,4 g
Grasas	22 g
Hidratos	54 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. En un bol, mezclar 50 ml de leche fría con 50 g de maizena y reservar
2. En un cazo, infusionar la leche con la canela, la piel de naranja y el limón, y añadir el azúcar
3. Remover bien a fuego lento y, antes de que hierva, retirar del fuego y añadir el bol de leche fría con maizena reservado
4. Remover 5 minutos a fuego lento hasta que quede cremosa
5. Verter en un recipiente y dejar reposar en la nevera al menos 8 o 10 horas
6. Cortar en cuadraditos
7. Pasar todos los cuadraditos por la harina y después por el huevo batido
8. Freírlos en una sartén con abundante aceite a fuego medio alto, con cuidado de que no se despegue el huevo
9. Cuando se empiecen a dorar por todos los lados, retirar el aceite sobrante con papel absorbente
10. Pasarlos por una mezcla de azúcar y canela

RECOMENDACIONES

Dejarla reposar de un día para otro la deja super blandita y jugosa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta