

Receta de Leche Frita

22 Abr 2014



Buenos días, hoy os dejo esta receta típica de estas fechas de **Semana Santa**, os diré que hay muchas maneras de hacerlo pero ésta me la enseñó una persona muy querida para mí y que ya no está con nosotros, por eso en honor a ella, hoy os dejo su receta de **Leche Frita**.

Ingredientes

- Leche entera (un litro)
- Harina de trigo (seis cucharadas soperas con colmo)
- Cáscara de naranja (una)
- Canela (al gusto)
- Azúcar (doce cucharadas soperas)
- Aceite de oliva
- Huevos (tres o cuatro para rebozar)

Modo de Preparación

1. Poner a calentar 1 litro de leche entera con cáscara de naranja y canela
2. En un bol mezclar con la batidora seis cucharadas soperas de harina bien llenas y doce cucharadas de azúcar con un poco de leche
3. Cuando esté bien mezclado, verter la mezcla sobre la leche sin dejar de remover hasta que se forme una masa homogénea, debe quedar muy espesa
4. Quitar la cáscara de naranja y volcar la masa en una fuente (mejor de porcelana)
5. Dejar enfriar una noche
6. Hacer trocitos la masa e ir rebozándolos en harina y después en huevo batido y freírlos en aceite de oliva hasta que se doren y colocarlos en una fuente
7. Espolvorear si queréis con un poco de azúcar
8. Comer fríos y.....buen provecho!!!