

LEITE FRITO

Ingredientes para 12-15 porcións:

- 5 ovos
- 1 limón
- ½ litro de leite enteira
- 1 taza de fariña
- 6 culleradas de azucre
- 2 culleradas de maicena
- 1 cullerada de fermento
- 1 poliña de canela
- 50 gramos de manteiga
- Canela en po
- Aceite de xirasol

Modo de preparación:

Nun cazo poñemos a quentar o leite, a cortiza do limón e a poliña de canela. Mentres se coce, vamos a disolver a maicena nun vaso cun pouco de auga fría e lla agregamos o cazo do leite. incorporamos tamén 3 xemas de ovo e remexemos constantemente cunha balea para que todos os ingredientes se mesturen ben.

Logo, cando vexamos que comeza a espesar, sacámoslle a poliña de canela , agregámoslle o azucre e a fermento e continuamos remexendo ata que a mestura quede ben espesa. A continuación, cun pouco de manteiga engraxamos un molde onde verteremos esta mestura que elaboramos .

Despois, deixamos uns minutos a temperatura ambiente para que vaia temperándose, logo metemos o molde no frigorífico durante 1 hora.

Cando pase a hora, sacamos o molde e cortamos porcións.

Logo, pasamos cada porción por fariña e despois por ovo batido (usaremos os 2 ovos que sobran) para seguidamente fritilo nunha tixola con abundante

aceite quente. Cun par de minutos por cada lado e suficiente, quedando cada porción dourada por os dous lados.

A medida que vaian quedando listos , poremos as porcións de leite frita nunha bandexa. A continuación espolvoreamos con azucre e canela ó gusto. Repetiremos a operación ata rematar con tódalas porcións.

Finalmente, só queda servir a bandexa na mesa e desfrutar deste saborosa sobremesa.

Víctor Santos Gómez 4ºB