

LEITE FRITO

(RECEITA DE DELIA, AVOA DE VIOLETA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 3 ovos• 1 l de leite• 8 culleradas de fariña• 3- 4 culleradas de azucre• 1 rama de canela• 1 monda de limón• Aceite de xirasol• Azucre + canela para espolvorear• fariña	<ul style="list-style-type: none">• Vaso• Culler de madeira• Cacerola• Fonte• Tixola• Prato

ELABORACIÓN:

- 1- Separar un vaso de leite do litro
- 2- Bater un ovo na cacerola
- 3- Engadir o leite restante co limón e a canela en rama.
- 4- Poñer a ferver.
- 5- Cando comece a ferver engadimos o vaso de leite coa maicena disolta.
- 6- Remexer a lume medio coa culler de madeira.
- 7- Ao ferver de novo e espesar, retírase do lume e engádese o azucre.
- 8- A mesturaponse nunha fonte mollada,
- 9- Ao arrefriar métese na neveira un día.
- 10- Rebozar en fariña e dous ovos os cadrados da masa.
- 11- Fritir e servir con azucre e canela.

CONSELLO

Remexer moi ben o leite para que non se pegue.

BÓ PROVEITO!!