



LECHE FRITA



INGREDIENTES:

- 800 ml. de leche.
- 50 ml. de anís dulce.
- 160 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 80 gr. de azúcar.
- 65 gr. de harina.
- 35 gr. de maicena o harina de maíz.
- 1 canela en rama.
- 1 piel de limón.
- 2 yemas de huevo.

ELABORACIÓN:

- 1.- Hervir la leche con la canela, la piel del limón, el anís y el azúcar. Dejamos infusionar 10 minutos, lo colamos y reservamos en un recipiente.
- 2.- En otro recipiente, calentar el aceite, añadir la harina y la maicena (almidón de maíz). Remover bien con la varilla y, por último, añadir la leche caliente poco a poco. Batir al fuego durante 10 minutos.
- 3.- Retirar del fuego y seguir batiendo, añadir las yemas de huevo hasta que quede todo bien mezclado.
- 4.- Repartir en placas de unos 3 cm. de altura, previamente untadas con mantequilla y enfriar.
- 5.- Una vez fría, cortar en cuadrados, pasar por harina y huevo, y freír a fuego moderado.
- 6.- Pasar por la mezcla de canela molida y el azúcar.

CONSEJOS:

Las yemas de huevo son opcionales, le darán mejor sabor y una textura más fina.

Si se prefiere, se pueden empanar en vez de rebozar, es decir, pasarlas por harina, huevo y pan rallado. De esta forma tendrá una corteza más dura.

Para poderlas manipular bien, hay que dejarlas reposar al menos 6 horas en el frío antes de cortarlas y freírlas.

Cuanto más carga tenga (más harina) más fácil de manipular, pero más dura y gomosa quedan. Con las cantidades que se proponen en la receta, resultará algo tierna pero más jugosa.