

Leche frita

Andalusia

Katy Martínez Bernal

Ingredients

½ litre de llet
4 cullerades soperes de Maizena (farina de blat de moro)
4 cullerades de sucre
La pell d'una llimona
3 ous
200 g de mantega
100 g de pa ratllat
Sucre i canyella per empolvorar
Oli d'oliva (per a fregir)



Preparació

En un bol, dissolveu la Maizena amb una mica de llet freda.

Agafeu la resta de la llet, afegiu-hi la pell de llimona ratllada i el sucre i feu-la bullir. Quan arribi a bullir, aboqueu-hi el contingut del bol i remeneu-ho a foc lent fins que s'espesseixi. Retireu-ho del foc i afegiu-hi la mantega barrejant-la bé.

Aboqueu la barreja sobre una plata, si pot ser quadrada i amb les vores altes. Deixeu-ho refredar. Quan ja estigui presa la massa, talleu-la a quadrats, passeu-la pels ous batuts i després pel pa ratllat.

Fregiu-ho posteriorment en una paella amb oli de oliva. Escorreu els trossos ja daurats en una safata amb paper de cuina. Empolvoreu els quadradets, una vegada fregits i escorreguts, amb una barreja de sucre i canyella. Finalment, podeu presentar-ho de forma individual amb una bola de gelat o amb mel per sobre.



Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 - A/e: esparreguera@cpln.cat - Pàgina web: www.cpln.cat
www.twitter.com/SLCEsparreguera
www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Català-dEsparreguera/279336358755954
www.cpln.cat/xarxa/cnlcanametller
<http://blocs.cpln.cat/receptaris>