



«La leche frita de la abuela Mari»

Descripción



Esta leche frita es la que siempre hemos comido en casa de mi suegra, le quedaba riquísima, nos encantaba a todos, pero en especial a sus nietos. Espero estar a la altura y que me salga tan rica como a ella.

Recetas de leche frita hay infinitas, casi me atrevo a asegurar que en cada casa una.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 3 sobres de flanin del Niño o Potax.
- 1 litro de leche entera.
- 3 o 4 cucharadas soperas de azúcar, a vuestro gusto. Depende de lo golosos que seamos.
- La cáscara de un limón.
- Huevo y harina para rebozar.
- Aceite de oliva.
- Canela en polvo y azúcar para espolvorear.

Preparación:

Engrasamos la fuente donde dejaremos cuajar la crema con aceite de oliva. En este caso una fuente de horno rectangular de 24 por 34 cm aproximadamente. Reservamos.



Separamos una taza grande de leche y diluimos los sobres de flanin. Reservamos.



default watermark

En una cazuela calentamos el resto de la leche con el azúcar y la corteza de limón. Cuando rompa a hervir agregamos **poco a poco** el contenido de la taza (leche y flanin). podemos rectificar de dulce, o de salado si lo deseamos. **poco a poco** hasta que quede a la consistencia deseada.



Vertemos toda la crema en la fuente reservada, extendemos bien, que quede un grosor de 1 centímetro aproximadamente.



Cuando se enfríe, partimos en porciones cuadradas o rectangulares. Pasamos por la harina y el huevo y las freímos en una sartén antiadherente (ojo que salpica bastante) con aceite de oliva caliente y a fuego medio. Que queden doradas, no demasiado oscuras.

Sacamos de la sartén con ayuda de una espumadera para escurrir bien el aceite. He puesto alguna sobre papel de cocina absorbente pero se pega.

Es un postre bastante delicado de hacer porque si la crema está un poco blanda, se deshacen las porciones al freírlas.

Colocamos nuestra leche frita en el plato o fuente de presentación y vamos espolvoreando con la canela y el azúcar.

¡Buen provecho!



Consejo: Se puede hacer la víspera, debemos tener en cuenta que tarda un buen rato en enfriar, así que aconsejo hacer la crema por la mañana y el resto del proceso por la tarde. La podemos tomar fría o templada.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 23, 2018

Autor

admin

default watermark