



Leche frita de café

Descripción

default watermark



Es un postre muy sencillo de preparar y «muy resultan».

Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).

Para la leche frita.

- 500 ml de leche.
- 50 gr de azúcar.
- 60 gr de harina de maiz refinada, tipo Maizena.

- 2 sobres de café soluble.
- Media cucharadita de postre de esencia de vainilla.

Para el rebozado.

- Harina de maíz refinada
- 2 cucharadas soperas de azúcar.
- 2 huevos.
- Media cucharadita de postre de canela en polvo.
- Aceite de oliva suave.

Preparación:

Para la leche frita:

En un cazo ponemos el azúcar, el café y la vainilla, removemos bien con una varilla manual y añadimos un chorro de leche, seguimos removiendo y cuando los ingredientes están integrados vertemos el resto de la leche y volvemos a mezclar.



Ponemos el cazo al fuego, seguimos removiendo con una lengua hasta que comience a hervir y espese. Retiramos del fuego, pasamos la mezcla a una fuente amplia, repartimos bien hasta que tenga el mismo grosor por todas partes. Tapamos a piel con film transparente, dejamos enfriar a temperatura ambiente y una vez frío llevamos a la nevera.





Para el rebozado:

En un plato amplio mezclamos el azúcar y la canela, reservamos.

Calentamos abundante aceite en una sartén. Sacamos la masa del frigorífico, retiramos el film transparente, cortamos la masa en porciones de tamaño similar, pasamos por la harina de maíz y el huevo batido, introducimos en el aceite caliente, freímos un par de minutos por cada lado, retiramos y escurrimos en una fuente con papel de cocina absorbente.



Una vez escurrida, las envolvemos en el azúcar y la canela y servimos.



Consejo: Servir templada. La masa se puede hacer de vÃspera, dejando la fritura para el Ãºltimo momento. Rebozarlas en el azÃºcar y la canela es opcional.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideÃas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creaci3n

mayo 9, 2025

Autor

admin

default watermark