



LECHE FRITA

(Tiempo de elaboración: 1 hora)

Ingredientes

- 2 litros de leche
- 140 gr de harina de repostería
- 120 gr de mantequilla
- 30 gr de maicena
- 300 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 2 huevos para rebozar

Infusión de la leche

- Canela en rama
- Cáscara de limón
- Cáscara de naranja

Elaboración

La leche frita es un postre típico segoviano que, a pesar de tener bastantes elaboraciones, os va a encantar.



- 1 Hervir la leche con la canela, el azúcar, cáscara de naranja y cáscara de limón. Una vez empieza a hervir cortamos el fuego.
- 2 En un recipiente aparte ponemos la mantequilla. Lo calentamos y cuando está fundido incorporamos la harina. Lo rehogamos para que se mezcle bien con la harina y la mantequilla durante un par de minutos.
- 3 Colamos la leche y la vamos incorporando a la mezcla anterior mientras lo batimos fuerte con un batidor para evitar que salgan grumos. Este proceso se hará en dos tandas para no echar toda la leche a la vez.



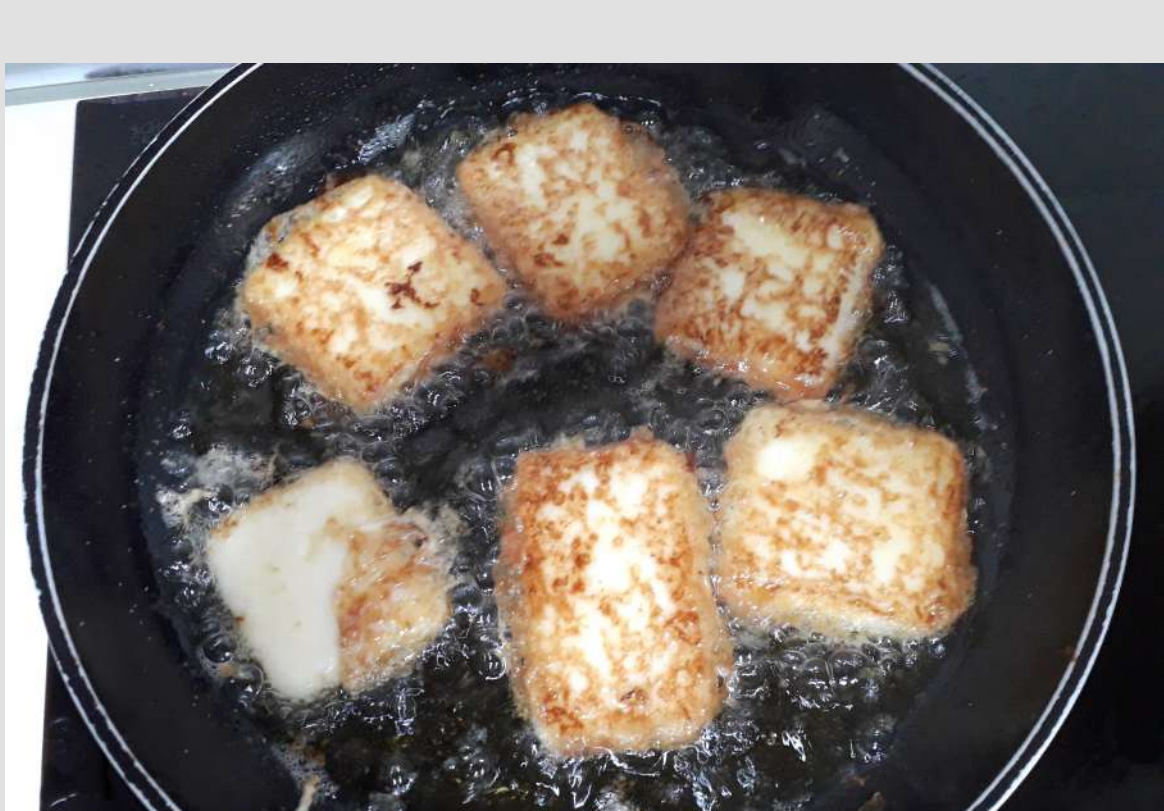
- 4 Finalmente incorporamos la maicena disuelta con 100 ml de leche fría aproximadamente (mezclado con un tenedor para que se disuelva bien). Lo incorporamos a la mezcla anterior y se deja hervir durante un par de minutos.
- 5 Se apaga el fuego y se incorporan las yemas de una en una batiéndolo bien con el batidor.
- 6 En una fuente o bandeja con un poco de aceite se deja la masa bien extendida para dejarlo enfriar en la nevera durante un día. Debemos introducirlo cuando este fría.



- 7 Cortamos la masa en cuadraditos pequeños como sale en la fotografía aproximadamente.



- 8 Batimos dos huevos para rebozarla la masa de la leche antes de freírlas.
- 9 Cuando esté dorada por ambos lados tendremos que sacarlas del fuego.



- 10 Las escurrimos y espolvoreamos con un poco de azúcar por encima cuando estén frías.