

(Tiempo de elaboración: 1 hora)

LECHE FRITA

- 2 litros de leche

Ingredientes

- 140 gr de harina de repostería
- 120 gr de mantequilla
- 300 gr de azúcar

- 30 gr de maicena

- 2 yemas de huevo
- 2 huevos para rebozar

cortamos el fuego.

- Canela en rama - Cáscara de limón

<u>Infusión de la leche</u>

- Cáscara de naranja
- Elaboración

típico segoviano que, a pesar

de tener bastantes elaboraciones, os va a encantar.

La leche frita es un postre



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.

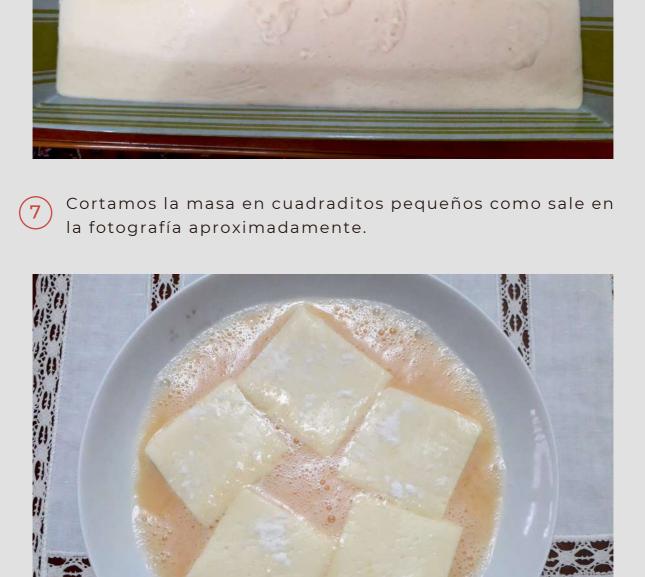
naranja y cáscara de limón. Una vez empieza a hervir

- 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.



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.



Batimos dos huevos para rebozarla la masa de la leche

Cuando esté dorada por ambos lados tendremos que

antes de freírlas.

sacarlas del fuego.



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