



SEVILLA

LECHE FRITA

Rafael Lizana

AMPA Pere de Tera

INGREDIENTES: (PARA 6 RACIONES)

1 litro de leche entera, 300 gr. de azúcar, una corteza de limón, ½ rama de canela, 400 gr. de maicena, aceite y 2 huevos.

PREPARACION:

Se pone a hervir a fuego lento $\frac{3}{4}$ litro de leche, el azúcar, la canela y la corteza de limón.

Con el resto de la leche se disuelve bien la maicena y se añade al resto de la leche cuando este a punto de hervir, se remueve bien hasta tener una masa espesa y se deja enfriar.

Una vez fría se corta a tacos según el gusto. Estos tacos se rebozan en harina y se pasan por el huevo, y a continuación se fríen en aceite bien caliente.

Finalmente, se espolvorea por encima con azúcar y canela molida.