



Artesanía alimentaria y recetas

Saber de:

Petra Morales Aldana

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Julio de 2011

Leche frita

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Un litro de leche.
- ✓ 200 gr. de harina o maicena.
- ✓ 200 gr. de azúcar.
- ✓ Una rama de canela.
- ✓ Un huevo.
- ✓ Canela molida.
- ✓ Un poco de harina para rebozar.
- ✓ Aceite de girasol para freír.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Una bandeja.
- ✓ Una cazuela.

ELABORACIÓN

1. Ponemos tres cuartos de litro de leche a hervir con la canela en rama, para que coja sabor.
2. Mientras hierva la leche, colocamos en un bol el cuarto de leche que hemos dejado sin hervir, añadimos la harina o maicena y el azúcar, y disolvemos todo.
3. Una vez que rompa a hervir la leche, la retiramos del fuego y quitamos la rama de canela.
4. Colamos la leche para que no quede ningún resto de la rama de canela.
5. Añadimos la leche hervida a la mezcla de harina y azúcar.
6. Revolvemos todo hasta formar una masa espesa.
7. Echamos toda la mezcla a un recipiente.
8. Dejamos enfriar en la nevera hasta que se quede duro.
9. Cortamos la mezcla del recipiente en cuadrados.
10. Pasamos cada cuadrado por harina y huevo.
11. Freímos los cuadrados y los colocamos en un plato con papel absorbente para que suelte el aceite sobrante.
12. Se pueden comer así o, si se quiere, se pueden pasar por azúcar y canela.

FOTOGRAFÍAS



1. Cortamos la mezcla en cuadrados.



2. Leche frita.