



INGREDIENTES:

- 1 litro de leche (puede ser semi o desnatada)
- 150 gramos de harina
- 150 gramos de azúcar
- 30 gramos de maicena
- 1 cucharadita pequeña de canela en polvo
- la peladura de 1 limón

Para el rebozado y la fritura:

- aceite de oliva suave o de girasol
- harina
- huevo batido

Para el toque final:

- azúcar y canela en polvo

ELABORACION:

1. Poner en el vaso todos los ingredientes, y **programar 10 segundos a velocidad 4.**

2. **Poner la mariposa en las cuchillas, y programar 10 minutos, a temperatura 90 grados, velocidad 2.**

3. Una vez terminado el tiempo, **quitar la mariposa de las cuchillas** y la corteza de limón, y **programar 2 minutos sin temperatura a velocidad 2 y medio.**

4. Engrasar con un poquito de aceite de girasol, u oliva suave y con la ayuda de una servilleta de papel, untar todo el molde un molde rectangular o cuadrado (yo pongo la mezcla, en un taper rectangular bajito, forrado de papel de hornear, y tapado con papel transparente de film, pegado a la masa para que no haga costra).

5. Dejar que enfríe la masa eh la nevera, mínimo 4 horas (yo la hago de un día para otro) y cuando la saquemos, partirla en cuadraditos ó rectángulos, pasándole el cuchillo por la masa. Rebozar en harina y seguidamente en huevo y freír en abundante aceite.

6. Ir poniéndolas en una bandeja con papel absorbente de cocina en el fondo, para que vaya absorba el exceso de aceite.

7. En un plato mezclar azúcar y canela y ahí vamos rebozando los cuadraditos de leche frita. **Lista y.....Riquísima.**

Nota: Se puede untar un molde o fuente donde vayamos a poner la leche frita con mantequilla para que no se pegue, y sea más fácil retirar la masa ya cortada antes de freír las porciones.

Esta foto superior, aún no son la mía son de la red, las cambiaré en breve

□ □ □ □ □ □ □

