

# LECHE FRITA

## INGREDIENTES: (24 UNIDADES)

1000 gr de leche entera o semidesnatada  
La piel de un limón y naranja ( sin nada de blanco)  
1 palo de canela  
200 gr de azúcar  
90 gr de maicena  
½ cucharadita de canela molida  
1 pellizco de sal  
4 yemas de huevo

Para rebozar :

Harina  
2 huevos batidos  
Azúcar y canela (para rebozar)  
Aceite de oliva para freir

## PREPARACION:

1. Ponga la leche, la canela y la piel del limón y naranja, 7 min 100ºVel1.  
Cuele a través del cestillo y reserve.
2. Sin lavar el vaso ponga azúcar, canela, maicena, canela molida, sal y las yemas, mezcle 8 seg, vel 3.
3. Añada la leche reservada bata 10 seg vel 6
- 4 programe 7 min 100º Vel 4

Vierta en un molde cuadrado y deje enfriar al menos 2h.

Corte cuadrados y pase por harina, huevo batido y frías en abundante aceite.

Rebocelas en la mezcla de azúcar con canela.



\* Foto cedida por un cliente.

**MERCEDES ANTON**

<http://thermomix-alicante-centro.es/mercheanton/>