

LECHE FRITA

INGREDIENTES

1 1/2 cubiletes de azúcar
Piel de limón y naranja
2 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de aceite
2 cubiletes de harina

Para la terminación:

12 galletas
2 huevos batidos
aceite para freir
canela en polvo mezclada con azúcar.
1/2 cucharadita de azúcar vainilada
6 cubiletes de leche
2 yemas de huevo
1 pellizco de sal.

PREPARACIÓN

Rallar las galletas 12 segundos velocidad 5-7-9. Reservar en un plato

No lavar el vaso y poner la mantequilla y el aceite 2 minutos 100° velocidad 4, añadir la harina 1 minuto, 90° velocidad 4, incorporar la leche y mezclar 10 segundos velocidad 8.

Poner la mariposa y añadir los restantes ingredientes 7 minutos a 90° velocidad 1 1/2 y segundo retirar las pieles de los citricos.

Humedecer un molde rectangular y vertir la mezcla, dejar enfriar.

Hacer cuadraditos de la masa y pasarlos por la galleta rallada y el huevo batido y freir en abundante aceite. Luego espolvorear con el azúcar mezclado con la canela.