

CREMA FRITA

Ingredientes para 6 raciones

Leche: 1l

Azúcar: 150 gramos para la crema frita y 2 cucharadas grandes para rebozarla (6 cucharadas)

Huevos 2 piezas

Yemas: 4 yemas

Maicena: 75 gr (5 cucharadas)

Cascara de Limón: 1 trozo de 1 dedo de largo

Canela en rama: 1 trozo de 1 dedo de largo

Canela en polvo: media cucharada pequeña para rebozar la leche frita

Huevo: 1 para rebozar

Aceite: puedes usar girasol a aceite de oliva muy suave

Elaboración

1. Poner la leche a hervir con la piel de limón y la canela.
2. Mezclar en un bol la maicena, el azúcar, los huevos y las yemas con un poco de leche fría e ir incorporando poco a poco la mezcla anterior con una varilla hasta conseguir una mezcla homogénea y lo menos trabajada posible.
3. Retirar la piel de limón y la canela de la leche, añadir la mitad de la leche hirviendo a la mezcla, disolverla y echarla de nuevo sobre la leche restante hirviendo.
4. Darle un hervor rascando el fondo para evitar que se agarre.
5. Extender la crema sobre una placa engrasada.

Crema pastelera

1 y $\frac{1}{4}$ de l de leche

7 cucharadas de maicena

Ralladura de 1 limón

