



LECHE FRITA

Ingredientes:



La cascara de un limón



35 g de maicena



70 g de azúcar



550 ml de leche



1 rama de canela

Ingredientes para el rebozado:



2 huevos



50 g de azúcar



30 g de maicena



Canela en polvo



400 ml de aceite de girasol

Consejo de Bosch:

Es un postre apto para los celíacos, al no llevar harina en sus ingredientes. El truco de este postre está en preparar una leche llena de sabor, infusionando el azúcar, la rama de canela y la cascara del limón. La leche frita se toma tanto caliente como templada, o se deja enfriar y se sirve fría. La ración puede ser de dos porciones por persona o una acompañada de una bola de helado.

RACIONES: 3-5

Programa: Mi Modo

Calorías por porción (con 12 porciones): 523 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 40 min.

AutoCook Pro - 40min

Preparación:

- Echa 400 ml de leche en la olla del AutoCook junto con el azúcar, la cascara de un limón y una rama de canela. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando la temperatura a 110°C y el tiempo a 2 minutos. Pulsa el botón de **Inicio**. Deja que la leche llegue a ebullición con la **tapa abierta**.

- Una vez que acabe el programa **cierra la tapa** y deja que la leche se infusione durante unos 15 minutos.

- Disuelve la maicena en la leche restante (fría) hasta que se integre totalmente. Pasa la leche infusionada por un colador.

- Vuelve a echar la leche infusionada en la olla. Selecciona el programa **Mi Modo**, ajustando la temperatura a 95°C y el tiempo a 20 minutos. Pulsa el botón de Inicio. Cuando la leche empiece a calentarse ve echando la maicena disuelta y remueve constante con la varilla y la **tapa abierta**. Sigue removiendo la leche durante toda la cocción.

- Cuando termine el programa, vuelca la crema a en un recipiente rectangular cubierto con papel film (para extraer bien la crema cuando se haya solidificado) y cúbrelo con papel film que quede en contacto con la superficie, para evitar que salga "costra".

- Deja enfriar en la nevera durante unas 6-8 horas. Tiene que adquirir una consistencia densa para poder cortarlo en raciones.

- Corta la crema en porciones rectangulares, pásalas por maicena y huevo.

- Selecciona el programa **Freír Medio**, añade el aceite y pulsa el botón de Inicio. Deja que el aceite se precalienta con la **tapa abierta**. Fríe las raciones de leche por tandas.

- Quítales el aceite sobrante, colocándolas sobre papel absorbente y rebózalas con una mezcla de azúcar y canela en polvo.