



Tostadas de crema

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Ingredientes:

1 litro de leche

1 huevo y 4 yemas

120 gr. de maizena

175 gr. de azúcar

1 palo de canela en rama

la piel de un limón

2 cucharadas de harina y 2 huevos para rebozar

aceite de girasol para freir

canela en polvo y azúcar para espolvorear

Pon en un bol las yemas, el huevo, el azúcar, la maizena y un chorro de leche.

En un cazo pon la leche con la canela y casi toda la piel del limón. Deja que hierva y retírala del fuego.



Bate la mezcla de huevos, maizena y azúcar.

Añádele la leche tibia batiendo todo el rato. Vuelve a poner la mezcla en el cazo.

Ponlo a fuego medio y con una cuchara de palo no pares de revolver. Tarda un poquito, pero no subas el fuego, es mejor que se haga lentamente.

Cuando hierva te quedará así, baja el fuego un poco y sigue moviendo dos o tres minutos.

Ponlo en una fuente para que se enfríe. Puedes meterlo en la nevera.

Cuando esté frío, pasa un cuchillo alrededor de la fuente y dale la vuelta encima de la tabla.

Córtala en cuadros no muy grandes.

Prepara un plato con la harina, un bol con los huevos batidos, una fuente con papel de cocina y una sartén con dos dedos de aceite. Lo más fácil es usar dos tenedores para freirlas. Pon en la



sartén el resto de la piel del limón y enciende el fuego a media potencia.

Cuando la piel del limón empiece a rizarse, retírala con una espumadera. Ya tienes el aceite aromatizado con limón.

Pasa los cuadritos por harina, sacudiendo el exceso con un golpecito, pásalos por el huevo batido,

y ponlos en la sartén. A lo mejor a medio proceso tienes que lavar los tenedores, hazlo y sécalos muy bien antes de seguir.

Al cabo de dos o tres minutos, dales la vuelta para que se hagan de los dos lados.

Ponlos en el papel absorbente para quitar el exceso de aceite. Si le salen como barbas de huevo, retíralas. Mezcla una cucharita de canela en polvo con dos cucharadas de azúcar.

Pon el azúcar encima de cada trocito y sírvelas.

`(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});`



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<http://palomadelarica.com>
