

Leche frita

data aktualizacji: 2019.06.03 autor: Redakcja



Składniki:

- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- 700 ml mleka 3,2%
- ½ szklanki cukru
- 2 laski wanilii
- 2 jajka
- ¾ szklanki bułki tartej
- ½ szklanki wiórków kokosowych
- olej do formy i do smażenia
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Do garnka wsypać mąkę ziemniaczaną i wlać 250 ml mleka, rozrobić. Do płynu dodać resztę mleka, cukier oraz wydrążony miąższ wanilii. Wszystko dokładnie wymieszać i gotować na wolnym ogniu, cały czas mieszając aż do gęstego budyniu.

Całość wylać na prostokątną blachę posmarowaną olejem. Przykryć folią i odstawić do ostudzenia (najlepiej na całą noc).

Po zastygnięciu masę kroić na kawałki (kwadraty). Każdy obtoczyć w rozkłóconym jajku i bułce tartej z wiórkami kokosowymi. Smażyć po kilka minut na bardzo gorącym oleju. Obsuszyć na papierowym ręczniku i posypać cukrem pudrem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32241-leche-frita>