



## « Leche frita » de Sagra et Jose Angel

### Ingrédients:

- 50cl de lait
- 75g de Maïzena ou farine de maïs
- 75g de sucre
- 1 bâton de cannelle
- L'écorce d'un citron ou d'une orange
- De l'huile pour la friture
- Pour la présentation finale :
  - De la farine
  - Des œufs

### Préparation :

- Faire bouillir le lait (moins une tasse que l'on a retirée ) avec l'écorce de citron ou d'orange, et la cannelle,
- Mélanger la maïzena avec le sucre, y ajouter la tasse de lait froid, et bien remuer,
- Une fois le lait à ébullition retirer la cannelle, et les écorces, puis y ajouter la préparation de maïzena, sucre, lait
- Laisser à feu doux tout en remuant jusqu'à ce que cela s'épaississe, et devienne une pate compacte,
- Verser dans un saladier, et laisser refroidir,
- Travailler la pate, l'étaler en lui laissant une bonne épaisseur (1 à 2cm)
- La couper en carrés, losanges, ou toute autre forme de votre choix,
- Enfariner, tremper dans des œufs battus, puis faire dorer dans l'huile à la poêle,
- Sortir et laisser égoutter,
- Recouvrir de sucre glace si vous le souhaitez.

