elGourmet

Leche frita y Churros

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Churros

Aceite para freir: Cantidad necesaria
Harina: 250 grs.
Agua: 1/2 L
Azucar: 40 grs.
Azucar: Cantidad necesaria

Leche frita

Canela: 1 Ramita
Leche: 800 cc
Almidón: 100 g
Huevos: 3 Unidades
Harina: Cantidad necesaria
Aceite para freir: Cantidad necesaria
Cascara de limon: A gusto
Crema: 200 cc

Preparación de la Receta

- PARA LOS CHURROS
- Calentar ½ litro de agua con los 40 gris de azúcar y una pizca de sal hasta el primer hervor.
- Ccolocar ¼ kg de *harina* en un solo movimiento, mezclar hasta que se forme una masa y freír en aceite usando una churrera
- Una vez dorados retirar y espolvorear con azúcar.
- PARA LA LECHE FRITA
- Poner a *hervir* 800cc de leche con 200cc de *crema*.
- Agregar cascara de *limón* y una rama de canela, disolver 100grs de almidón con un poco de leche.
- Volcar a un bol junto con 150 grs de azúcar y agregar la leche ya caliente, unificar y volver al fuego hasta que espese.
- Disponer en una fuente y dejar enfriar con separadores.
- Una vez fría la preparación, cortar en cuadrados, pasar por *harina*, huevos batidos y freír.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/leche-frita-y-churros