



Crema frita

Crema frita

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

Ingredientes:

5dl. de leche, 4 huevos, 75gr. de maicena, 50gr. de harina, ralladura de 1 limón, canela en polvo, mantequilla, aceite, 25cl. de Cointreau, 110gr. de azúcar y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se vierte la leche en un cazo grande, dejando una poca en un recipiente a parte para disolver la maicena.
- 2) Se añade, al recipiente grande con leche, el azúcar, la ralladura de limón y una poca sal.
- 3) Se remueve todo, mezclándolo bien y se lleva al fuego, dejándolo hervir unos 5 minutos.
- 4) Se mezcla la maicena con la leche del otro recipiente, se añaden 3 yemas de huevo y se bate con las varillas.
- 5) Se añade la mezcla del paso anterior a la mezcla del cazo grande y, sin dejar de remover, se coce unos minutos más hasta que esté espeso.
- 6) Se unta una fuente con mantequilla, se echa la mezcla encima y se deja enfriar.
- 7) Se bate el huevo restante.
- 8) Cuando la crema esté fría, se corta en cuadraditos, se pasa por harina y luego por el huevo batido.
- 9) Se calienta un poco aceite en una sartén.
- 10) Se fríen los cuadraditos.
- 11) Se disponen en una fuente, se rocían con el Conintreau, se echa encima la canela en polvo y listos para servir calientes.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-frita-64.php>