

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Latte dolce fritto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

LATTE INTERO 1 l

FARINA 150 gr

ZUCCHERO A VELO 150 gr

UOVA 4

LIMONE non trattato - 1

CANNELLA 1 cucchiaio da tè

PANGRATTATO 1 cucchiaio da tavola

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1** Setacciate la farina, unitevi 4 tuorli, lo zucchero semolato e una presa di sale, iniziate ad amalgamare gli ingredienti.



2 Continuate ad amalgamare versando il latte versato a filo.



- 3** Trasferite il composto in una casseruola e cuocete fino a quando la crema non sia ben rappresa e inizi a staccarsi dalle pareti del recipiente, spegnete il fuoco e aggiungete al composto la scorza grattugiata del limone; profumate con la cannella macinata fresca. Versate il composto in una pirofila inumidita abbastanza grande affinché la crema risulti di uno spessore di circa 2,5cm e lasciate raffreddare (meglio se tutta la notte).



- 4** In una terrina montate gli albumi rimasti, tagliate la crema a rombi di circa 5 cm. di lato passateli prima negli albumi e poi nel pangrattato.



- 5** Friggeteli in olio ben caldo, adagiateli su una carta assorbente da cucina affinché perdano l'unto in eccesso.



6 Servite il latte dolce caldissimo o sparso di zucchero a velo.