

## Llet fregida

Extremadura  
Lola Cáceres

### Ingredients

1 l de llet fresca  
130 g de sucre  
50 g de midó de blat de moro  
1 cullerada de mantega  
50 g de farina  
Oli d'oliva verge extra  
1 branca de canyella

### Per a l'arrebossat:

Farina  
Ou  
Panela  
Canyella en pols



### Preparació

Desfeu la farina, el midó de blat de moro i el sucre en un got amb una mica de llet (250 g aproximadament). Bulliu la resta de llet amb la branca de canyella. Quan arrenqui el bull, deixeu-ho infusonar uns 10 minuts. Tot seguit, retireu-ne la canyella.

Un cop s'hagi refredat, barregeu-ho a poc a poc i torneu-ho a coure fins que arrenqui el bull.

Abans que es refredi, emplateu-ho.

### VI Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca  
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: [santandreubarca@cpl.cat](mailto:santandreubarca@cpl.cat)

Pàgines web: [www.cpl.cat](http://www.cpl.cat) i [www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller)

Facebook: <https://www.facebook.com/SLC.SAB>

Twitter: [@SLC\\_SAB](https://twitter.com/SLC_SAB)

Blog: <http://blogs.cpl.cat/enganxat/>