

# **Leche frita**

## **Cantàbria**

Isabel Gómez

### **Ingredients**

1/2 l de llet  
4 cullerades soperes de farina fina de blat de moro (Maizena)  
3 rovells d'ou  
100 g de sucre morè  
1 canonet de canyella  
1 llimona

### **Per fregir**

2 ous  
Farina  
Oli d'oliva

### **Per decorar**

Sucre glaç  
Canyella molta

### **Preparació**

Aparteu un got de llet. La resta, poseu-la en una cassola a escalfar a foc mitjà. Afegiu-hi la meitat del sucre, el canonet de canyella i la pell de la llimona.

Deixeu que es cogui, des que comenci a bullir, uns 10 minuts. Traieu la pell de la llimona i el canonet de canyella i apagueu el foc, però deixeu la llet a la cassola perquè no es refredi.

En una altra cassola poseu-hi l'altra meitat del sucre, la farina de blat de moro i els rovells d'ou. Remeneu-ho bé amb el foc a mitja intensitat i afegiu-hi la llet que teníeu reservada al got a poc a poc i seguiu-ho remenant.

Quan comenci a bullir, afegiu-hi la llet calenta que havíeu infusonat amb la canyella i la llimona, i no deixeu de remenar-ho fins que la crema es vagi espessint. Deixeu-la coure uns 2 minuts.

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera  
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera  
Tel. 93 772 92 92  
<http://www.cpnl.cat>  
[www.twitter.com/SLCEsparreguera](http://www.twitter.com/SLCEsparreguera)  
[www.facebook.com/slcesparreguera](http://www.facebook.com/slcesparreguera)  
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris>  
A/e: [esparreguera@cpnl.cat](mailto:esparreguera@cpnl.cat)  
[www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller](http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller)  
[www.twitter.com/jovesillengua](http://www.twitter.com/jovesillengua)  
<https://instagram.com/slcesparreguera>  
<http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>

Agafeu una safata i greixeu-la amb mantega. Aboqueu-hi la crema i deixeu que es refredi. Quan estigui ben freda, poseu-la a la nevera. De fet, podeu fer-la el dia abans de consumir-la perquè estigui encara més freda i tingui més consistència.

Talleu la crema a quadrats més aviat petits.

Poseu oli a escalfar en una paella.

Bateu dos ous en un bol i aneu passant els quadrats de crema primer per farina i després pels ous. Poseu-los a la paella quan l'oli estigui ben calent. Queden millor si no els daureu gaire.

Traieu-los de la paella i poseu-los en un plat amb paper absorbent. En el moment de servir-los, empolvoreu-los amb sucre glaç i canyella molta.