



LINGOTES DE LECHE FRITA CARMELIZADA

Ingredientes (para 8 unidades):

- 120 g azúcar
- 60 g almidón de maíz (= maicena)
- 1 limón
- ½ rama de canela
- 600 ml leche entera

Para el rebozado y la fritura

- Maicena
- Huevo
- Azúcar

Elaboración:

1. Infusionar 500 ml la leche con el azúcar, las pieles de limón y la rama de canela para desarrollar todos los aromas.
2. En un bol aparte mezclar con varillas el resto de la leche con la maicena hasta disolver por completo.
3. Colar la leche infusionada sobre la maicena disuelta y mezclar de nuevo hasta integrar.
4. Colocar el conjunto de nuevo sobre el fuego y mezclar continuamente con varillas a fuego bajo hasta que la crema espese.
5. En el momento que empiece la ebullición retirar del fuego y verter rápidamente sobre una fuente o moldes de silicona individuales.
6. Dejar enfriar en nevera de 2 a 4 horas hasta que la crema esté completamente cuajada.
7. Desmoldar delicadamente (porque su textura es frágil y delicada) y pasar por maicena y huevo batido.



8. Dejar escurrir sobre una rejilla para eliminar el exceso de huevo y freír en abundante aceite caliente hasta que estén dorada por todos los lados.

9. Rebozar generosamente en azúcar y caramelizar con un soplete hasta obtener una capa de caramelo crujiente. Este paso opcional debe realizarse en el último momento o el caramelo se reblandecerá.

**Si nos olvidamos de hidratar las pasas con suficiente antelación, calentar el licor y dejarlas hidratar al menos 30 minutos - 1 hora.*

** Al sacar las pieles de limón cuidado de no utilizar la parte blanca porque amarga.*

** Para que la canela suelte todo su aroma cortarla en varios trozos.*

** Para infusionar la leche hervirla con los aromas, retirar del fuego tapar y dejar que enfríe a temperatura ambiente.*

** Es muy importante cocer la leche frita a fuego bajo para que no sepa a crudo.*