

Leche Frita

Toplam 148 dk

Hazırlama 118 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 2/10

Leche frita, koyu sütlü harcı dilimleyip kızartarak şerbetli kremams bir İspanya tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Un
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yağ

Yapılış

1. Süt, un ve şekeri koyulaşana kadar pişirin.
2. Karışımı 1 saat soğutun.
3. Dilimleri yumurtaya bulayıp 4 dakika kızartın.

PÜF NOKTASI

Harci tam soğutmadan kesmemek formu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağına her dilim için bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta