

# 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 şekerle kaplanmış 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

## Yapılı

1. Süt, un ve şekeri 7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
2. Karışımın tepsiye yayılmasını sağlayın ve yüzeyi düzeltin.
3. Tepsiyi 2 saat soğutun, dilimleri kızartmada kullanın.
4. Dilimleri yumurtaya ve una bulayın.
5. Dilimleri orta kızgın yağda 4 dakika kızartın.
6. Tarçın şekerle kaplayıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Harci tam soğutmadan kesmemek formu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Leche frita parçalarını kızartma yüzleri üstte gelecek şekilde tabağa alıp sıcak servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta