

## La Recepta de Escola Turisme Baix Penedès

### *Llet Fregida*

#### Ingredients:

- 1 litre ½ de llet
- 400 g de sucre
- Pell de llimona
- Canyella en branca
- 140 g de Maicena
- 3 ous batuts
- 200 g de farina
- 200 g de pa ratllat
- 1 litre d'oli de girasol
- 25 g de sucre glass
- 10 g de canyella en pols

#### Elaboració:

Es posa al foc 1 litre ¼ de llet amb el sucre, la pell de llimona i la canyella en branca, i amb el ¼ de litre de llet que ens queda freda desfem la Maicena amb un batedor. Quan la llet arrenca a bullir apartem la pell de llimona i la canyella en branca, afegirem la Maicena desfeta i anem remenant fins que s'espesseix. A banda preparem una safata, untada amb oli, i aboquem la llet espessa. Quan està fred ho guardem a la nevera fins l'endemà.

A l'endemà aboquem la safata sobre la taula de treball, amb una mica de farina i tallem a trossos, la passem per farina i després per ou batut i per últim pa ratllat.

A part posem una paella amb oli i quan està calent agafem un tros de llet i la fregim, un cop fregida li fiquem una mica de sucre llustre i canyella en pols per sobre.



Tel. 977 682938  
Av. Palfuriana, 104 (Alberg Sta. M<sup>a</sup> del Mar)  
43880 Coma-ruga - El Vendrell