DOLCE DI LATTE FRITTO (LECHE FRITA)

Ingredienti:

- un litro di latte,
- un bastoncino di cannella,
- 250 grammi di zuccchero,
- cannella in polvere,
- 3 uova,
- 4 tuorli d'uovo,
- farina,
- la buccia di mezzo limone,
- 80 grammi di fecola di mais,
- olio d'oliva per friggere,
- 50 grammi di burro.

Scaldate mezzo litro di latte con la buccia del limone e il bastoncino di cannella. A parte, in una terrina, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere una crema omogenea. Aggiungete la fecola di mais e, a poco a poco, mezzo litro di latte freddo. Quando il tutto sarà ben amalgamato, versatelo nella pentola insieme al latte caldo e, mescolando sempre, portate ad ebollizione. Fate cuocere per circa cinque minuti (senza mai smettere di mescolare), finchè la crema non si sarà addensata abbastanza da formare, sul cucchiaio, un velo sottile. A questo punto, incorporatevi il burro e, mescolando, lasciate che si sciolga perfettamente. Versate quindi la crema in una teglia molto larga leggermente unta d'olio e lasciatela raffreddare perfettamente.
Tagliate la crema (che si sarà ormai completamente solidificata) in quadrati di circa 6 centimetri per lato, passateli nell'uovo sbattuto e nella farina, dopodichè friggeteli nell'olio bollente.
Fateli alla fine sgocciolare su una carta assorbente da cucina e cospargeteli di zucchero e cannella prima di servirli.