

ESNE FRIJITUA

written by Errezetak



Seguruenik ez da munduan (niretzako gutxienez) postre goxoagorik.

Osagaiak:

6 Perts.

Esne osoa 1L
95gr Maizena
100gr Azukre
Makila 1 kanela
2 Limoizko azal
2 Arrautza
Irina
Olio

Prestaketa:



Lapiko batean 3/4 [esne](#) ipini, kanela eta limoizko azalekin eta sutan jarri. Justu irakiten hasi baino lehen, sua itzali eta jalki 30 minutuz.



Denbora pasata, limoia eta kanela baztertu ondoren sua piztu. Irakiten hasten denean gainerako esnea, maizena eta azukrea (azkeneko biak multzo bat eginik) gehitu eta nahastu loditu arte.



Loditzean erretilu busti batera jaurtiko dugu zm bateko loditasuna emanaz (azala leuna geratu behar da). Flim plastikoarekin estali eta hozkailura.



Frijitu aurretik, laukietan zatitu, ondoren arrautza-irinetan pasa eta frijiturik paper, xurgatzaile baten gainean ipini.



Zerbitzatu aurretik azukre eta kanela birrindua gainetik jaurti.