

Ingredientes: 1 F / 2 kg, aprox.

- Harina de repostería – 100 g / + 200 g - c.s.p. para el rebozado.
- Harina de maíz - 100 g.
- Azúcar blanquilla – 160 g. / + 200 g - c.s.p. para el rebozado.
- Litros de leche entera – 1,5 L / 1200 g + 300 g para disolver las harinas.
- Canela en rama – 1 u.
- Canela en polvo – 20 g , c.s.p.
- Limones – 1 u.
- Huevos para el rebozado – 2 u.

Elaboración:

- H.S.A. Infusionar la leche. Añadir 150 mL de agua a la leche infusionada cuando ya esté fría.
- Verter la masa en las bandejas blancas. Dejar atemperar.
- Llevar a refrigeración toda la noche.
- Trocear en 24 u el contenido de cada bandeja.
- Rebozar con harina + huevo. Freír . Dejar enfriar y luego rebozar con azúcar + canela.

Datos relacionados. Formatos de venta:

Bandeja de 2 kg, aprox.
La bandeja contiene 24 unidades.

Para particulares:

Cajas kraft para fritos. Grandes. Referencia EG0040K / 20,5cmx12,5cmx10cm / PUNTOQPACK / 75 € / 250 unidades ** 0,30 € / unidad

Envases de aluminio 2200 cc / 31,5x21,5x4,2 cm / Envases del Mediterráneo - Referencia 10039 / Precio 41 € 100 unidades. Las que usamos ahora pero retiraremos.

Bandejas doradas 33,5x25,5 cm / n.º 10

Para hostelería:

Envases de aluminio 2200 cc / 31,5x21,5x4,2 cm / Envases del Mediterráneo - Referencia 10039 / Precio 41 € 100 unidades. Las que usamos ahora pero retiraremos.

Bandejas doradas 33,5x25,5 cm / n.º 10