

Receta de Mini Torrijas De Pan De Molde

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo este rico postre típico de estas fiestas de Semana Santa y para que tardéis menos tiempo en hacerlas os dejo esta receta que es muy fácil de preparar y quedan también muy ricas.

Ingredientes

- Pan de molde sin corteza (un paquete)
- Leche entera o semi (1 litro)
- Huevos (ocho)
- Azúcar
- Canela
- Cáscara de naranja
- Aceite de girasol

Modo de Preparación

1. Sacar el pan de la bolsa y dejarlo al aire un día para que se seque, o utilizar uno que ya esté duro
2. Poner a hervir la leche con azúcar a vuestro gusto, la canela y la cáscara de naranja, mantener a fuego lento unos diez minutos, dejar enfriar
3. Batir los huevos y mezclar con la leche ya fría
4. Partir el pan en cuatro trozos y ponerlos en una fuente un poco honda y echar por encima la mezcla de huevos y leche, hasta que quede bien cubierto todo el pan
5. Dejar reposar toda la noche en el frigorífico
6. Poner aceite en una sartén y cuando esté bien caliente ir friendo las torrijas, después pasarlas por azúcar y canela al gusto y dejar enfriar antes de degustarlas y....buen provecho!!!