

Receta de Torrijas Castellanas

22 Abr 2014



Buenos días, supongo que casi todos sabéis hacer las torrijas, pero yo os voy a dejar la receta de como yo las hago, espero que os gusten.

Ingredientes

- Pan especial para torrijas (una barra)
- Leche (dos o tres litros)
- Azúcar al gusto
- Canela
- Huevos (seis o siete)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Poner aceite en una sartén a calentar
 2. Hacer rebanadas el pan un poco gorditas
 3. En un bol, preparar leche con azúcar y canela y mezclar bien
 4. En otro bol, poner los huevos y batirlos
 5. Ir mojando las rebanadas de pan primero en la leche, que se impregnen bien, y después rebozar en huevo y echar en la sartén a freír
 6. Cuando estén bien doradas por los dos lados, sacar con cuidado e ir poniéndolas en una fuente y espolvorear canela y azúcar por encima
 7. Dejar enfriar y.....listas para ser degustadas solas o con un chorrillo de miel o leche según vuestro gusto
-