



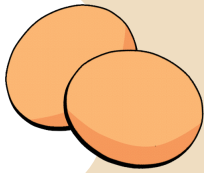
PREPARA CON ERIK UNAS
DELICIOSAS

TORRIJAS DE LECHE

..... INGREDIENTES:

Para obtener 10 torrijas

1 huevo batido.



10 rebanadas de pan del
día anterior

Aceite de oliva



1 litro de leche.

50 gr. de azúcar.



2 palos de canela y 10 gr
de canela en polvo

..... PREPARACIÓN:

Entre 5 y 8 minutos de tiempo.

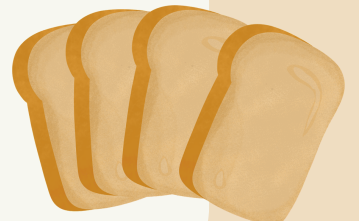


Paso 1 - Mezcla de leche.

Ponemos a hervir un litro de leche con la piel de medio limón y dos palos de canela. Después la vertemos en una fuente y la dejamos enfriar.

Paso 2 - Rebanadas de pan.

Ponemos las rebanadas de pan en la bandeja con la leche para que absorban, por los dos lados, hasta que estén bien blanditas.



Paso 3 - Bañar en huevo batido y freír.

Pasamos las rebanadas de pan por huevo batido. Ponemos una sartén con aceite a calentar y freímos las torrijas por ambos lados.



Paso 4 - Servir y disfrutar.

Dejamos escurrir el exceso de aceite. Por último espolvoreamos con azúcar o canela o bañamos en miel y... ¡A disfrutar!

