TORRIJAS DE BARRA Y PAN DE MOLDE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Mari Belmonte C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

No se cual me gusta mas si de pan de molde o de barra mmm

Ingredientes para 2 personas :

- Pan de molde
- 1 rama de canela
- leche
- huevos
- canela en polvo
- aceite

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se deja 2 dias el pan de molde fuera del paquete, para que se pongan duros.De que esten duros se hacen las torrijas. Se calienta la leche con la rama de canela y azucar (tambien se le puede echar un trozo de piel de limón o naranja al gusto), de que este caliente la leche se deja que se temple un poco. Se baten los huevos, se moja bien el pan en la leche y luego en el huevo, se van friendo por ambos lados. De que esten todas echas, se hace un almibar con agua caliente, azucar y canela en polvo, se le echa por arriba y despues espolvorear con canela.