Torrijas tradicionales

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

Creador: Eva Codina **Recetizador:** carlos lopez

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Es importante que queden bien empapadas con la leche que se la chupen toda.

Descripción:

Aunque cada vez es más habitual verla en las pastelerías durante todo el año, las torrijas son el dulce más típico de Semana Santa en España. De origen humilde, el pan bañado en leche y aromatizado con diversos añadidos, hace que el comensal se llene rápido.

Ingredientes para 6 personas :

- -750 gr. de pan (de torrijas o del día anterior)
- -1 litro de leche
- -100 gr. de azúcar
- 2 ramas de canela
- Aceite de oliva
- -2 huevos batidos
- Canela en polvo y azúcar

Preparación:

Paso 1

Cortar el pan en rebanadas de un centímetro de grosor más o menos. Poner a hervir la leche, junto con las ramas de canela y el azúcar. Enfriar. Empapar todas las rebanadas de pan en la leche. Pasar cada una de las rebanadas por el huevo batido (en un plato). Freír las rebanadas de pan en una buena sartén con abundante aceite de oliva. Cuando las torrijas estén bien fritas, secarlas en papel secante para quitarles el exceso de aceite. Espolvorear canela y azúcar o bañar en miel.