



TORRIJAS DE LA ABUELA

INGREDIENTES:

- Pan del día anterior.
- Aceite sabor suave.
- Azúcar moreno, miel y Canela en polvo.
- Leche
- Huevos

INDICACIONES:

- Calentamos la leche con un poco de azúcar, una rama de canela y miel.
- Cortamos en rebanadas la barra de pan de grosor de unos 2 cm, y las colocamos sobre una bandeja cuadrada.
- Cuando esté caliente la leche dejamos que se enfríe un poco. Después echamos la leche sobre las rebanadas de pan dejando que se empape.
- En una sartén grande y honda ponemos aceite de oliva.
- Batimos los huevos, y les añadimos canela en polvo. Pasamos el pan mojado en el huevo y, después las pasamos a la sartén caliente.
- Una vez fritas, las vamos poniendo en una fuente con papel de cocina para que absorba el exceso de aceite.
- En un plato ponemos un poco de azúcar y pasamos por ello las torrijas.

