



«Las torrijas» de mi madre

Descripción

default watermark



Torrijas, me atreveré a decir que cada casa tiene su receta.
Lo que si es cierto es que las torrijas se suelen rebozar, después de fritas, en azúcar y canela, pues las de mi casa no.

Ingredientes: (Según sea la barra y el grosor de las rebanadas, salen unas 17 unidades).

- * 1 litro de leche.
- * 10 huevos.
- * 1 barra de pan que no este muy abierta. Dicen que del dÃa anterior, pero a mi me gusta del dÃa.
- * 5 cucharadas soberas colmadas de azÃcar.
- * 1 cucharada sobera colmada de miel. Si es muy lÃquida dos.
- * 1/2 rama de canela. La mondadura de una naranja.
- * Aceite de oliva para freÃr las torrijas.

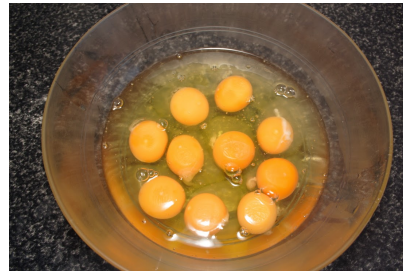
PreparaciÃn:

En una cazuela ancha ponemos a calentar la leche, la canela, el azÃcar, la peladura de la naranja y la miel, removemos hasta que se disuelvan. Cuando rompa a hervir, retiramos y dejamos atemperar.

default watermark



Cortamos la barra de pan en rodajas, del grosor de dos dedos aproximadamente y reservamos. En un bol ponemos los huevos, los batimos con un tenedor y reservamos.



Cuando se temple la leche, quitamos la canela y la piel de la naranja, y vamos introduciendo las rebanadas de pan para que se empapen. Las escurrimos un poco y las pasamos a un escurridor para retirar el exceso de leche.





Vertemos aceite en una sartÃ©n grande, ponemos a fuego medio.



Ahora las pasamos por el huevo y lo mismo, escurrimos el exceso de Ã©ste y las vamos echando en el aceite hasta que se doren, dÃ¡ndoles la vuelta para que se hagan por los dos lados.



Una vez fritas, las ponemos en un plato con papel absorbente.

Et voilÃ  !.. aquÃ  stÃ  n nuestras riquÃ ésimas torrijas!!!!





Consejo: Si os gustan rebozadas en azúcar y canela?!.adelante, son vuestras torrijas. Si no os gustan así, pero os gusta el toque a canela, yo espolvorearlas un poco en la leche una vez apartada del fuego. Ya sabéis, aquí se trata de que nos gusten los postres que hacemos. Hay quien dice que salen mejor con el pan del día anterior, a mi sinceramente me gustan con el pan del día.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias?!. a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Pan

- 4. Postres
- 5. Postres sin horno
- 6. Recetas sin horno

Fecha de creación

abril 3, 2015

Autor

admin

default watermark