



«Las torrijas» de mi madre

### Descripción

He de decir que este es un postre caro, pero esta tan rico?!.  
Esta es una de esas recetas, que al igual que otras muchas, hay una distinta en cada casa.  
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 soperas colmadas de azÃcar.
- \* 1 cucharada soperas colmada de miel. Si es muy lÃquida dos.
- \* 1/2 rama de canela.
- \* Aceite de oliva para freÃr las torrijas.

### PreparaciÃ³n:

En una olla ancha ponemos la leche, la canela, el azÃcar y la miel, en el fuego, removemos para que deshaga el azÃcar y la miel. Cuando rompa a hervir, retiramos y dejamos atemperar.

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 vamos introduciendo las rebanadas de pan para que se empapen. Las escurrimos un poco y las pasamos a un escurridor para que escurra 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 este y las vamos echando en el aceite hasta que se doren, dÃndoles la vuelta para que se hagan por los dos lados.

Una vez fritas, las ponemos en un plato con papel absorbente.  
Et voilà!.. aquí están nuestras riquísimas torrijas!!!!



**Consejo:** Si os gustan rebozadas en azúcar y canela, adelante, son vuestras torrijas.  
Si no os gustan rebozadas en esto último, pero os gusta el toque a canela, yo espolvorear 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.

## Categoría

1. Uncategorized

## Etiquetas

1. aceite de oliva
2. azúcar
3. canela
4. huevo
5. leche
6. miel
7. pan
8. Postres

## Fecha de creación

abril 3, 2015

## Autor

admin