

TORRIJAS

- 1/2 barra de pan duro
- 500ml de leche
- 50gr de azúcar
- Cáscara de medio limón
- 1 rama de canela
- 2 huevos
- Aceite de girasol

Cortar rebanadas de pan de unos 3cm. Reservar.

En un cazo, poner la leche con la cáscara de limón y la rama de canela, encender el fuego, dejar que vaya tomando temperatura y después añadir el azúcar, para que se disuelva mejor. Llevar a ebullición.

Cuando empiece a hervir, apagar el fuego y dejar tapado 10 minutos.

Colar la leche y dejar que se temple 45°.

Batir los huevos.

Poner una sartén mediana con el aceite, y calentarlo a 150-160° aprox.

Poner la leche en un molde hondo y remojar las rebanadas, unos 2 minutos por cada lado. Cuidado al darles la vuelta que se pueden romper.

Las rebozamos bien en el huevo por todas partes y al aceite.

Vamos haciendo de 2 en 2 como máximo.

Cuando estén doraditas por un lado le damos la vuelta y por último pasarlas a una fuente con papel absorbente.

Las podemos espolvorear con canela, azúcar, miel, almíbar. Al gusto.

Nota: Para mi gusto con 50gr de azúcar en la leche, están bien, pero se le puede echar mucho más si os gustan muy dulces, o nada si tenemos problema con el azúcar.

Con estas cantidades saldrán unas 8 torrijas.