



Torrijas de toda la vida



Dificultad:



Ingredientes:

Rebanadas de pan del día anterior
Leche entera
Azúcar
Canela en rama y molida
Limón
Huevo
Aceite

PASO 1

Cortamos el pan en rebanadas de 2 dedos (mas o menos según el gusto)



PASO 2

Calentamos la leche con azúcar, canela en rama y corteza de limón (Sin la parte blanca, pues amarga)
Dejamos que hierva un poco para que coja el sabor.



PASO 3

Dejamos enfriar un poco la leche para que repose.
Pasamos el pan por la leche sin dejar que empape demasiado.



PASO 4

Pasamos el pan por el huevo batido.



PASO 5

Ponemos un dedo de aceite en la sartÃ©n y lo calentamos.
FreÃ­mos el pan en el aceite hasta que quede tostado.



PASO 6

Pasamos el pan de la sartÃ©n a un plato con papel de cocina para quitarle el exceso de aceite.
Servimos las torrijas y las espolvoreamos con una mezcla de azÃ©car y canela.
Solo nos queda disfrutar de este rico y sencillo postre.

