Torrijas de toda la vida

Dificultad:

Ingredientes:
Rebanadas de pan del dÃ-a anterior
Leche entera
Azucar
Canela en rama y molida
LimÃ³n
Huevo
Aceite

PASO 1
Cortamos el pan en rebanadas de 2 dedos (mas o menos segÃºn el gusto)

PASO 2
Calentamos la leche con azÃºcar, canela en rama y corteza de limÃ³n (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.
FreÃ-mos 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 azÃºcar y canela.
Solo nos queda disfrutar de este rico y sencillo postre.