



## **TORRIJAS DE LECHE**

### **INGREDIENTES**

- 1 pan para hacer torrija
- 1 litro de leche
- 170 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- Cáscara de limón
- 3 huevos
- Aceite de girasol (Para freír)
- Canela molida

### **PREPARACIÓN**

1. Cortamos el pan en rebanadas de unos 2,5 cm de grosor, lo ponemos en un bol alargado sin sobreponer ninguna rebanada.
2. En una cazuela grande, vertemos la leche, el azúcar y la rama de canela. Lo calentamos a fuego fuerte y lo llevamos a ebullición. En el momento en el que empiece a hervir, apagamos el fuego y dejamos que fusione durante 5 min.
3. Eliminamos la rama de canela y luego vertemos la leche caliente encima del pan de modo que todas las rebanadas estén en contacto con la leche.
4. Dejamos que se empape de la leche (1 hora)
5. Mientras tanto, batimos los huevos en un plato. Hay que batirlo bien, que no se queden trozos grandes de huevo.
6. Calentamos el aceite de girasol (abundante). Sacamos las torrijas de la leche, escurriéndolas bien y con ayuda de 1 espumadera lo empapamos con huevo batido.
7. Sacamos la torrija del huevo batido y lo sumergimos en aceite caliente. Dejamos que fría durante 3-4 minutos de cada lado.
8. Cuando estén listo, las sacamos a un plato con papel de cocina para absorber el aceite sobrante y espolvoreamos por encima azúcar glass y canela en polvo.



Receta para 16 torrijas aprox. (150 gr por torrija)

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

- Energía (kcal): 566
- Proteínas (g): 12,4
- Hidratos de carbono (g): 38,9
- Fibra: 2,3 g
- Grasa: 39,6 g
- Colesterol: 159 g