

Torrijas con miel

- PREPARACIÓN: 45 min
- RACIONES: 6



Ingredientes:

- 1 barra pan de dos días
 - 1 litro leche
 - 2 o 3 huevos
 - azúcar
- aceite de oliva
- canela en polvo
- miel

Pasos

1. Parte el pan en rebanadas de unos 2cm. de ancho cada una.
2. Pon la leche a hervir y cuando esté a punto échala en un recipiente. Luego, baña las rebanadas de pan y déjalas en remojo durante unos 20 min.

3. Mientras el pan toma su punto, prepara una mezcla de azúcar y canela en polvo en un plato.

4. Luego, en otro plato bate los huevos, pasa las rebanadas de pan por el batido y fríelas en aceite bien caliente.

5. Cuando notes que están doradas, sácalas del sartén y rebózalas con el azúcar y la canela. A medida que estén listas, ponlas en fuente amplia y plana.

6. Finalmente, si te gusta el dulce puedes echar a las torrijas un chorrillo de miel por encima.

