

# Torrijas de naranja con lágrimas de chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Silvia Márquez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Barra de Pan duro
- 1 litro de leche entera
- 1 Rama de canela
- La cáscara de una naranja
- 7 Cucharadas soperas de azúcar
- Canela molida
- 1 Tableta de chocolate fondant
- 2-3 huevos
- Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos la leche en un cazo, junto con 3 cucharadas de azúcar, la piel de la naranja y la rama de canela, y llevamos a ebullición. Una vez rompa a hervir apagar el fuego y dejar en infusión 10 minutos.

### Paso 2

Cortar la barra de pan en rebanas de aproximadamente 2 cm de grosor y disponer en una bandeja honda.

### Paso 3

Añadir la leche infundada sobre las rebanadas de pan y meterlas en la nevera hasta que se enfrien y se empapen bien del líquido.

#### **Paso 4**

*Batir los huevos y poner a calentar el aceite. Ir pasando con cuidado las rebanadas de pan por el huevo y después ponerlas a freír (el aceite tiene que estar muy caliente). Según se vayan dorando se van colocando en un plato con papel de cocina para que se escurran bien del aceite.*

#### **Paso 5**

*Melclar el resto de azúcar con canela en polvo, e ir rebozando las torrijas ya fritas y escurridas, en ésta mezcla. Enfriar en la nevera*

#### **Paso 6**

*Fundir el chocolate y verter unas gotitas por encima de las torrijas, a la hora de presentar. Y...a deleitarse!!*