

TORRIJAS DE BARRA Y PAN DE MOLDE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Antonia Esteban



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

No se cual me gusta mas si de pan de molde o de barra mmm

Ingredientes para 2 personas :

- Pan de molde
- 1 rama de canela
- leche
- huevos
- canela en polvo
- aceite

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se deja 2 días el pan de molde fuera del paquete, para que se pongan duros. De que estén duros se hacen las torrijas. Se calienta la leche con la rama de canela y azúcar (también se le puede echar un trozo de piel de limón o naranja al gusto), de que este caliente la leche se deja que se temple un poco. Se baten los huevos, se moja bien el pan en la leche y luego en el huevo, se van friendo por ambos lados. De que estén todas echas, se hace un almibar con agua caliente, azúcar y canela en polvo, se le echa por arriba y después espolvorear con canela.