

TORRIJAS DE ESPELTA AL VAPOR



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** tania Segura



Descripción:

Torrijas con pan de espelta al vapor

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Ingredientes para 2 personas :

- 4 REBANADAS de PAN DE ESPELTA
- 1 HUEVO
- 50 ML. de LECHE DE ARROZ
- 1 CUCHARADITA de CANELA EN POLVO
- 1 CUCHARADITA de AZUCAR MORENO
- 1 CUCHARADA de MANTEQUILLA

Preparación:

Paso 1

Bañamos las rebanadas de pan en la leche, dejamos escurrir, y luego las bañamos en huevo batido. Cortamos papel de film transparente en dos trozos cuadrados, y pincelamos con mantequilla fundida, colocamos las rebanadas de pan impregnadas en leche y huevo, y envolvemos con el film transparente. Yo las hice por separado. Deciros también, que yo he utilizado leche de arroz porque aporta un sabor muy rico a la torrija, pero podéis utilizar cualquier tipo de leche. Colocamos dentro del molde, tapamos y cocinamos en el microondas durante 3 minutos, el tiempo teneis que ir controlando vosotros ya que cada microondas calienta de una forma distinta. Una vez templadas, espolvoree con azúcar moreno y quemé con el soplete, luego un poquito de canela en polvo ... y listas para comer.