tortilla dulce de pan

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

Creador: bertodu **Recetizador:** Lna85

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
a mí personalmente me gusta mucho más fría

Descripción:

es muy fácil de hacer y está rica, una forma de aprovechar el pan que ha sobrado, una variante de las torrijas pero que al no estar frita tiene menos calorías

Ingredientes para 4 personas :

- media barra de miga de pan
- - 1 vaso de leche
- 1 cucharada azúcar
- una pizca de canela
- 1 cucharada de margarina
- 8 bizcohos
- 4 cucharaditas de mermelada
- - Huevo batido

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, el pan es del día anterior, las cantidades siempre van en función del tamaño de la barra, los bizcochos y la mermelada son para acompañar

Paso 2

en un plato echar la miga que hemos sacado de la barra de pan

Paso 3

en una taza o vaso, mezclar la leche, con la cucharada de azúcar y la pizca de canela, mezclar y añadirlo a la miga dejando que se empape bien

Paso 4

mientras se empapa bien el pan, batir bien el huevo, siempre depende de la cantidad de pan que halla, cuanto más pan, necesitará más huevo para luego hacer la tortilla

Paso 5

mezclar bien todo, poner al fuego una sartén antiadherente con la cucharada de margarina, y cuando esté bien caliente, echarle la masa y cuajar la tortilla, por ambos lados. Sacar a un plato, partir en cuartos y acompañar con lo que guste, yo he usado bizcochos y una cucharadita de mermelada de naranja, también se puede acompañar con nata o incluso con helado