Mini torrijas con jarabe de arce

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

Creador: Beatriz BO **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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

Descripción:

Una delicia típica de Semana Santa en versión mini

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Baguette del día anterior
- 1/2 litro de Leche yo uso desnatada omega3
- 1 Palo de canela
- 1/2 limón de Piel de limón
- 6 cucharadas de Azúcar
- 1/2 litro de Aceite de girasol
- 3 Huevos "L"
- al gusto de Azúcar y canela para espolvorear
- al gusto de Jarabe de arce

Preparación:

Paso 1

Ponemos, en un cazo, la leche con el azúcar, el palo de canela y la piel de limón y llevamos al fuego. Dejamos cocer entre 5 y 10 minutos, retiramos y dejamos templar. Mientras, hacemos rebanadas gorditas con la barra de pan y las colocamos en una fuente. Cuando la leche esté templada, retiramos el palo de canela y la piel de limón y la echamos por encima de las rebanadas de pan. Dejamos que las rebanadas se empapen bien por los dos lados (en mi caso, absorvieron toda la leche). Batimos los huevos y vamos rebozando las rebanadas para, después, freírlas en abundante aceite caliente hasta que se doren por ambas caras. Las sacamos a un plato con papel absorvente para que suelten el exceso de aceite y, después, las espolvoreamos con azúcar y canela. Servirlas con un chorro de jarabe de arce por encima. El sabor de este jarabe está entre el toffe y el caramelo, muy suave y ligero.