Torrijas

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

Creador: Paco Llull **Recetizador:** Pilarpv

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

Descripción:

Las clásicas torrijas de toda la vida nunca decepcionan.

Ingredientes para 8 personas :

- 1 barra de pan
- Azúcar moreno
- Canela en polvo
- Canela en rama
- 1 litro de leche entera
- Azúcar vainillada Vahiné
- Aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

Poner a calentar la leche junto con el azúcar moreno, el azúcar vainillada (la cantidad va al gusto) y un palo de canela en rama. Cuando hierva, retirar del fuego y colar bien.

Paso 2

Poner abundante aceite de girasol a calentar en una sartén. Mientras se calienta, batir los huevos (la cantidad de huevos batidos irá en función de la cantidad de pan que utilices).

Paso 3

Cortar el pan en rodajas gorditas (así las torrijas quedarán mucho más esponjosas). Ahora pasarlas por la leche que has hervido hasta que se empapen bien.

Paso 4

Freír a fuego medio hasta que queden doradas por ambas partes.

Paso 5

Según las saques de la sartén, las puedes ir colocando sobre papel de cocina para que expulsen el exceso de aceite. Espolvoréalas con un poco de canela y azúcar... ¡Ya están listas para comer!