# Torrijas

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

**Creador:** Paco Llull **Recetizador:** laly



**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!***