

## POSTRES

# TORRIJAS



### Ingredientes:

- 500ml de leche
- 1 rama de canela
- 1/2 naranja
- 1/2 limón
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 baguette
- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 2 o 3 cucharadas de canela en polvo
- Aceite oliva
- Sirope o miel de palma

### Preparación

- Poner en una olla pequeña 500ml de leche (la que tengas) +1 rama de canela + la piel de 1/2 naranja + la piel de 1/2 limón (sin la parte blanca) + 4 cucharadas de azúcar (o más si prefieres). Calentar hasta que rompa el hervor.
- Cortar 1 baguette, ojalá del día anterior (o el pan que tengas) en trozos gruesos y ponerlos en una fuente. Bañar el pan con la leche caliente. Dejar reposar 15 minutos por lo menos (así se termina de absorber todo el líquido).
- Romper 3 y con un tenedor mezclarlos muy bien.
- Mezclar 1 taza de azúcar + 2 o 3 cucharadas de canela en polvo y poner en un plato.
- Poner aceite de oliva en un sartén antiadherente, puedes poner un poco de mantequilla también si quieres



- Pasar una a una y por todos sus lados (con cuidado de no romper), las rodajas de pan por la mezcla de huevos batidos y poner cuidadosamente en el sartén caliente, dorar por todos sus lados, a fuego medio y pasar por el plato con azúcar y canela y cubrir por todos lados.
- Disfrutar solas o con sirope o miel de palma.

