

POSTRES

TORRIJAS SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- Baguette
- 500 cc de leche
- Endulzante en polvo
- 3 huevos grandes
- 1 cucharada de vainilla
- Naranja
- Mantequilla
- Frutillas
- Arándanos
- Syrup sin azúcar

Preparación

- Cortar una baguette en rodajas gruesas, de dos dedos de ancho aprox. Puedes usar marraquetas y cortarlas del mismo tamaño o usar el pan que quieras.
- Idealmente que el pan sea de uno o dos días para que esté más duro. Poner las rodajas de pan ordenados en la base de una fuente.
- Mezclar 500 cc de leche + 2 cucharadas de endulzante en polvo (puede ser más, si las prefieres más dulces) + 3 huevos grandes + 1 cucharada de vainilla + la rallara de una naranja.
- Mezclar todo y dejar infusionar unos minutos. Verter sobre el pan con ayuda de un colador para colar las impurezas del líquido.
- Dejar reposar durante 30 minutos, dando vuelta los panes para que se absorba el líquido.



- Poner un sartén a fuego bajo con un poco de mantequilla, y cuando esté derretida, agregar las torrijas y dejar que se doren por todos lados.
- Cuando están listas, retirar y poner un plato o en una bandeja.
- Decorar con frutillas, arándanos o las frutas que más te gusten y servir cubiertas generosamente con syrup de maple.

