

Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

TORRIJAS

INGREDIENTES

- Pan del día anterior (como mínimo). Unas 8-10 rebanadas.
- 250 ml de leche
- 2 huevos
- Azúcar granillo y azúcar glasé
- Canela en polvo y una rama de canela
- Miel

ELABORACIÓN

Se pone a hervir la leche con el azúcar al gusto y la rama de canela. El secreto del sabor consiste en tapar la olla de la leche ya hervida y retirada del fuego y esperar hasta que la leche se haya enfriado. De este modo el vapor se queda dentro de la olla y hace que se realce el sabor. Cortamos las rebanadas del pan a 1 cm de grosor y las metemos dentro de la leche hasta que se empapen, pero no en demasía o se nos desharán luego en la sartén.... Se pasan por los huevos batidos y se fríen en aceite el cual estará a temperatura bastante elevada. Una vez fritas se ponen sobre papel absorbente y se les echa canela en polvo y miel, pero es optativo.

