



Nivel de dificultad: Fácil
Nivel Calórico: Nivel calórico alto
Precio Aproximado: Menos de 5 €

Ingredientes

1 l
leche
1
barra de pan (de torrijas)
1
cáscara de limón
2
canela en rama
150 g
azúcar
3
huevos
250 ml
aceite vegetal
30 g
azúcar (2 cucharadas)
10 g
canela molida (1/2 cucharada)

Instrucciones

1. Echa 1 litro de leche, 2 ramas de canela, la cáscara de un limón y 150 gramos de azúcar en una olla y ponlo a calentar.
2. Remueve constantemente para disolver el azúcar y espera a que empiece a hervir la leche.
3. Cuando empiece a hervir, saca la olla del fuego y retira la cáscara de limón y las ramas de canela.
4. Corta en rodajas de un dedo de espesor la barra de pan.

-
5. Coloca las rodajas de pan en 1o 2 bandejas para que queden separadas unas de otras.
 6. Empapa las rodajas de pan con la leche para que absorban toda la leche que admitan sin que se lleguen a romper o quedar excesivamente blandas. Unas 2 cucharadas de leche por cada lado.
 7. Deja enfriar durante 15 - 20 minutos.
 8. Bate los huevos en un bol y pon a calentar a fuego medio el aceite en una sartén.
 9. Reboza las rebanadas de pan con el huevo batido.
 10. Fríe cada torrija 2 minutos cada lado o hasta que estén doradas y ponlas en una bandeja con papel absorbente.
 11. Mezcla media cucharada de canela en polvo y 2 cucharadas de azúcar y muele con la ayuda de un mortero.
 12. Espolvorea la mezcla sobre cada torrija y deja enfriar 20 minutos.
 13. Sirve y disfruta de tu receta de torrijas de leche. Ver más [recetas de postres](#) [1].

URL de origen: <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/torrijas-leche>

Enlaces

[1] <https://thespanishcuisine.com/es/recetas/postres-caseros>