

## (Tiempo de elaboración: 1 hora y media)

**TORRIJAS** 

## - 1 barra de pan

de torrija

<u>Ingredientes</u>

- Aceite - 4 huevos
- 1 litro y medio

de leche

- 175 gramos de azúcar - Cáscara de naranja
- y de limón - Canela en rama:
- media rama

Elaboración

la Semana Santa.

Este es sin duda el

postre más típico de



Mientras la leche va cociendo se va cortando la *barra de* (2) pan de torrija (unos 350 gramos), de la que obtendremos más o menos unas 18 torrijas.

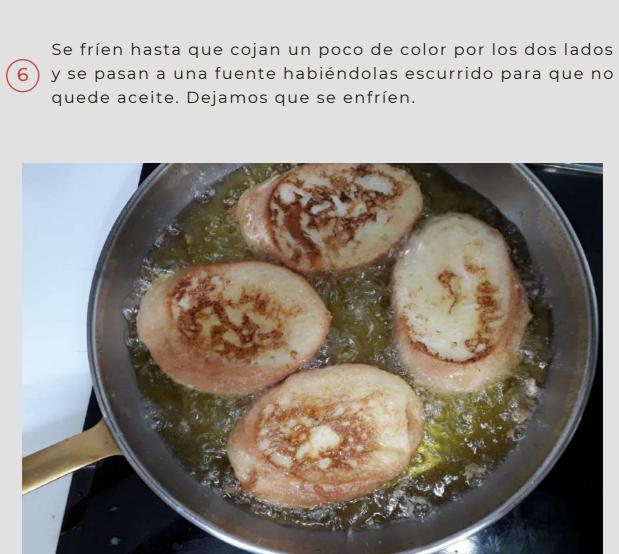
*limón* y la *canela* a hervir en una cazuela.



con un cazo. Aunque que parezca que hay mucha leche, en una hora aproximadamente, las torrijas la habrá absorbido.

Utilizar una bandeja en la que podamos poner las torrijas (no pueden estar una encima de otra) y vertemos la leche





Vertemos 250 centilitros de *agua* con 250 gramos de *azúcar* en una cacerola.

2 cucharadas soperas de *miel*. Se deja enfriar.

**ALMÍBAR** 

De manera opcional se puede añadir una cáscara de naranja y otra de limón.

Se pone a cocer todo durante 5 minutos. Lo retiras y se ponen



danieledufis.github.io