



TORRADETES DE SANTA TERESA AMB MEL

⌚ 50 min

👤 4

Dificultat mitjana

Pa del dia anterior
250 ml de llet
100 g de mel
1 branca de canyella
1 beina de vainilla
Pell de llimona
3 ous
Oli de gira-sol

- 1.** Coem la llet juntament amb una branca de canyella, la pell de llimona i la beina de vainilla. Quan ha bullit, deixem reposar fins que es refredi. Li afegim la meitat de la mel, remenant perquè es dissolgui.
- 2.** Tallem el pa en rodanxes com per torrades, els col·loquem en una font per remojat juntament amb la llet amb canyella i mel fins que estigui xopat i tou, però sense que arribi a desfer-se.
- 3.** Passem les llesques molt ben escorregudes de la llet pels ous batuts i, en una paella amb abundant oli, els fregim.
- 4.** Un cop fregides, s'escorren en una bandeja coberta amb paper de cuina perquè eliminin l'excés d'oli. Encara calents, anem col·locant les llesques amb ou en una altra font i les banyem amb l'altra meitat de la mel temperada per sobre.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA