



TORRIJAS DE MIEL

⌚ 50 min

👤 4

Dificultad media

Pan del día anterior
250 ml de leche
100 g de miel
1 rama de canela
1 vaina de vainilla
Piel de limón
3 huevos
Aceite de girasol

1. Cocemos la leche con la rama de canela, la piel del limón y la vaina de vainilla. Cuando haya hervido, dejamos reposar hasta que se enfríe. En ese momento le añadimos la mitad de la miel, removiendo para que se disuelva.

2. Cortamos el pan en rebanadas como para tostadas, las colocamos en una fuente para remojar junto con la leche con canela y miel hasta que esté empapado y blandito, pero sin que llegue a deshacerse.

3. Pasamos las rebanadas muy bien escurridas de la leche por los huevos batidos y, en una sartén con abundante aceite, las freímos.

4. Una vez fritas, se escurren en una bandeja cubierta con papel de cocina para que eliminen el exceso de aceite. Todavía calientes, vamos colocando las torrijas en otra fuente y las bañamos con la otra mitad de la miel templada por encima.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA