



OUR RECIPES

TORRIJAS DE CREMA ORUJO (AZUCENA GALLARDO PIRON)



INGREDIENTS:

Media barra de pan de la víspera

500ml de leche

250ml de crema de orujo

3 huevos

Azúcar y canela

PREPARATION:

Partimos el pan en rodajas de un dedo de grosor y las colocamos en una bandeja

Calentamos la leche junto a la crema de orujo y lo vertemos en la bandeja del pan para q empape bien

Batimos los huevos y pasamos el pan por el huevo y lo freímos

Despues las pasamos por una mezcla de azúcar y canela