



OUR RECIPES

TORRIJAS PANIZO (MARÍA TERESA RAMÍREZ LOSILLA)



INGREDIENTS:

1 Barra de pan tipo brioche

500ml leche

6 cucharadas soperas azúcar

1 palo de canela

Piel de limón (1/6 parte)

200ml licor de crema de arroz con leche

4 huevos camperos

Aceite para freir (yo uso aove)

100g azúcar y 20g canela molida

PREPARATION:

Ponemos a hervir la leche con el palito de canela, las 6 cucharadas de azúcar y la piel de limón. Cuando arranque a hervir, apartamos, tapamos y dejamos enfriar.

Mientras, cortamos el brioche a rebanadas de un dedo de grosor y las colocamos en una bandeja.

En un plato hondo mezclamos los 100g de azúcar con la canela molida, reservamos.

Colamos la leche infusionada a un bol grande y le añadimos el licor de crema de arroz con leche, removemos y echamos -con cuidado- con la ayuda de un cucharón sobre las rebanadas.

Ponemos el aceite a calentar en la sartén. Batimos los huevos y vamos rebozando las rebanadas de pan en el huevo y friéndolas con cuidado de que se doren por ambos lados sin quemarse.

Conforme freímos vamos colocándolas en una fuente con papel absorbente para empapar el exceso de aceite.

Una vez templadas, se emborrizan en la mezcla de canela azucarada.

El último paso: disfrutarlassss

i no os dejarán indiferentes !