



NUESTRAS RECETAS

TORRIJAS DE CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- Pan del día anterior.
- Leche entera (1 vaso).
- Crema de Orujo Panizo (1 copa pequeña).
Podríamos probar a elaborarla también con
Crema de Arroz Panizo
- Azúcar.
- Huevos.
- Aceite de oliva.
- Margarina (1 cucharada).
- Chocolate de cobertura (1/2 tableta).
- Láminas de almendras tostadas.

PREPARACIÓN:

Dejamos al fuego un cazo con la leche y la Crema de Orujo Panizo.

Lo dejamos hasta que el alcohol se evapore. Después dejamos enfriar.

Cortamos el pan en rebanadas de 2 centímetros y las mojamos en la mezcla que hemos hecho anteriormente.

Después las pasamos por huevo batido, las ponemos a freír en aceite de oliva bien caliente, las sacamos para un recipiente y echamos azúcar en grano.

Por último metemos el chocolate en el microondas añadiéndole antes un poco de margarina , untamos la mitad de la torrijas con el chocolate y esparcimos las laminillas de almendras tostadas por arriba.

Esperamos un poco a que el chocolate endurezca y ya podemos servir.