



NUESTRAS RECETAS

TORRIJAS DE CREMA ORUJO (AZUCENA GALLARDO PIRON)



INGREDIENTES:

- Media barra de pan de la víspera
- 500ml de leche
- 250ml de Crema de Orujo Panizo
- 3 huevos
- Azúcar y canela

PREPARACIÓN:

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, pasamos el pan por el huevo y lo freímos.

Después las pasamos por una mezcla de azúcar y canela.