NUESTRAS RECETAS

TORRIJAS PANIZO (MARÍA TERESA RAMÍREZ LOSILLA)

INGREDIENTES:

- 1 Barra de pan tipo brioche
- 500 ml. de leche
- 6 cucharadas soperas azúcar
- 1 palo de canela
- Piel de limón (1/6 parte)
- 200 ml de Crema de Arroz con leche Panizo
- 4 huevos camperos
- Aceite para freir (yo uso aove)
- 100 grs. azúcar y 20g canela molida

PREPARACIÓN:

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 la Crema de Arroz con leche Panzo, 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: disfrutarlasssss

¡ no os dejarán indiferentes !