



Torrijas

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 600 ml leche
- 1 rama de canela
- 1 limón
- 3 huevos
- 300 g azúcar
- canela en polvo
- 200 ml agua
- 2 cucharadas de anís
- aceite abundante para freír.

Preparación

Lavar bien el limón y pelar la cáscara con cuidado de que no haya nada de la pulpa del limón pues cortaría la leche .

Poner la leche a calentar y añadirle la cáscara del limón, la canela en rama y 100 g de azúcar .

Llevar a ebullición y dejar hervir a fuego suave 3 minutos .

Poner la leche en una fuente retirándole la canela y el limón y dejar que se temple .

Mientras, partir el pan en rebanadas de 2 cm .

Cuando la leche esté templada (si está muy fría el pan no se empapará y si está caliente se deshará) poner las rebanadas de pan por tandas dejando que se empapen bien .

Poner el aceite a calentar en una sartén .

Batir los huevos en un plato y pasar por ellos vuelta y vuelta las torrijas escurridas de la leche .

Freír las torrijas en el aceite durante 1 minuto por cada cara, hasta que veamos que quedan doradas .

Sacar y poner sobre un papel absorbente para quitar el aceite .

Poner en un cazo el agua y 200 g de azúcar, la proporción del almíbar es igual cantidad de agua que de azúcar, remover y llevar a ebullición, dejar hervir sin remover durante 1 minuto .

Apartar del fuego, añadir el anís y dejar enfriar .

Servir las torrijas en un plato añadiendo el almíbar por encima y un poco de canela en polvo .

.