

## TORRIJAS CLÁSICAS



### INGREDIENTES

- Pan del día anterior
- Leche y huevos
- Azúcar y miel
- Canela molida
- Para freír:  
aceite de oliva

### PREPARACIÓN

1. Aromatizar la leche: En un recipiente con leche, añade canela y miel. Mezcla bien y prueba hasta que esté a tu gusto.
2. Cortar el pan: Corta el pan en rodajas que no sean ni muy finas ni muy gruesas.
3. Preparar el rebozado: En otro recipiente aparte, bate los huevos con un poquito de azúcar.
4. Calentar el aceite: Pon el aceite de oliva en una sartén. Importante: Espera a que el aceite esté bien caliente antes de empezar a mojar el pan, de lo contrario se pondrá muy blando.
5. Remojar y freír: \* Moja las rodajas de pan en la mezcla de leche que preparaste al principio.
6. Pásalas por el huevo batido (rebozar).
7. Frielas en el aceite caliente.
8. Escurrir: Saca las torrijas a un plato con papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
9. Finalizar: Colocar en una bandeja y espolvorea un poquito de azúcar por encima.

### Variante: Torrijas Mojadas

Si prefieres que queden más jugosas o bañadas, sigue estos pasos adicionales:

Sigue los mismos pasos anteriores hasta el momento de freírlas.

1. Después de freírlas, colócalas en una bandeja honda.
2. Pon una cucharadita de miel sobre cada torrija.
3. Cúbrelas con la mezcla de leche y canela que te haya sobrado del primer paso.

¡BUEN PROVECHO!