

# TORRIJAS

## INGREDIENTES:

- PAN ESPECIAL PARA TORRIJAS (También se puede hacer con barra de pan de un par de días antes)
- LECHE (Para dos paquetes de pan litro y medio o un poco más)
- 3 HUEVOS
- CANELA EN RAMA Y MOLIDA
- LA CASCARA DE UNA NARANJA GRANDE
- 1 VASO DE VINO DULCE DE MÁLAGA
- 1 VAINA DE VAINILLA
- AZUCAR
- ACEITE DE OLIVA



## PREPARACIÓN:

Primero preparar la leche con lo que la vamos a aromatizar. Es decir, la canela en rama, la cascara de la naranja y la vaina de vainilla. A la Vaina le quitamos las semillas, se pueden congelar para otro postre. Calentamos hasta llegar a ebullición moviendo para que no se pegue la leche, una vez haya hervido la tapamos y dejamos infucionar hasta que este templada.



Una vez templada echamos la leche infucionada en una cacharro y le añadimos un vaso de vino dulce, lo mezclamos con la leche. Batimos los huevos hasta que espumen y añadimos un poco del preparado de la leche.



Poner suficiente aceite en una sartén profunda. Empapamos el pan en la leche por las dos caras, luego lo pasamos por el huevo y seguido a la sartén con el aceite bien caliente.



Freímos hasta que estén doradas, ponemos un plato con papel absorbente, quitamos el exceso de aceite



Y las rebozamos en azúcar y canela que ya tenemos mezcladas.



Dejamos reposar para que suden y estén mas jugosas.