

Raciones para 1

1 l
Leche

Piel de naranja

Semillas de anís

Ramita de canela

Pan de hogaza

1
Huevo

Miel

- 1 Primero, aromatiza la leche con canela, piel de naranja y semillas de anís y lo ponlo al fuego. Cuando rompa a hervir, apágalo y lo déjalo reposar unos 10 minutos.
- 2 Cuela la leche sobre un recipiente llano y la déjala enfriar.
- 3 Corta el pan de las torrijas en rodajas de unos 2-3 cm. Luego, introduce las rodajas en la leche hasta que se empapen bien. Unas 2 horas aproximadamente.
- 4 Una vez transcurridas las 2 horas, escurre levemente las rodajas de pan y páslas por huevo batido. Fríe las torrijas pasadas por leche y huevo en abundante aceite hasta que el rebozado quede dorado.
- 5 Cuando las torrijas estén listas, escurre bien el exceso de aceite y sírvelas con un poquito de miel para disfrutar de este dulce manjar.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/torrijas-de-leche-con-miel/>

