

Raciones para 4

1 barra
Pan del día anterior
500 ml
Leche
2
Huevos
1 rama
Canela
100 g
Azúcar
5 cucharadas
Miel
50 ml
Agua

Aceite de oliva virgen extra

- 1 Cortar la barra de pan en rebanadas más bien gruesas, aproximadamente entre 3-4 cm.
- 2 Calentar la leche en cazo con el palo de canela, no hace falta que hierva, tan solo calentar unos minutos y dejar que infusione. Reservar y dejar enfriar.
- 3 Mojar las rebanadas de pan en la leche, empapando bien por ambos lados.
- 4 Rebozar con el huevo batido y freír en abundante aceite.
- 5 Mantener el aceite a una temperatura media para que se dore por fuera y se haga por dentro.
- 6 Sacar y colocar en un plato con papel absorbente para retirar el exceso de de aceite.
- 7 En un cazo poner la miel con el agua, calentar hasta diluir y regar las torrijas con la mezcla.
- 8 Servir una vez frías y a disfrutar.

Notas del Chef

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

