

Torreas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pan baguette de día anterior: 1 Unidad

Leche: 300 Centímetros cúbicos

Canela: 1 Pizca

Miel: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades

Azúcar: 50 Gramos

Frutillas congeladas: Cantidad necesaria

Azúcar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, leche, azúcar y canela
- Cortar el pan al bis y remojar por la mezcla de *huevo*
- Escurrir y *dorar* en sartén con *manteca* por ambos lados
- Antes de dar vuelta espolvorear con azúcar cada *rodaja*
- Dar vuelta y seguir caramelizando en sartén hasta *dorar* parejo
- Servir las torreas con frutillas fileteadas, miel por encima y azúcar impalpable

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torreas-2>