

## **Torrejas**

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

Pan baguette de día anterior: 1 Unidad Huevos:

Leche: 300 Centímetros cúbicos

Canela: 1 Pizca

Miel: Cantidad necesaria

Huevos: 3 Unidades
Azucar: 50 Gramos

Frutillas congeladas: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, leche, azúcar y canela
- Cortar el pan al bies 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 torrejas con frutillas fileteadas, miel por encima y azúcar impalpable

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/torrejas-2