

# Torrijas Navideñas de Pandoro

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Aceite de girasol:** c/n

**Canela:** c

**Frutos rojos variados:** c/n

**Leche:** 1 Vaso

**Azúcar Glas:** c/n

**Huevos:** 2 Unidades

**Pandoro o Pan dulce:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Cortar una *rebanada* gruesa de pandoro y remojarla en *huevo*, leche y canela.
- Escurrir bien y freír en abundante aceite de girasol muy caliente hasta que esté doradita.
- Retirar y reservar sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa.
- Espolvorear azúcar glasé y servir con un buen montón de frutos rojos variados en el centro.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/torrijas-navidenas-de-pandoro>