



Torrijas caseras: El sabor de la Semana Santa

Ingredientes:

1 barra de pan en rebanadas

1 litro de leche

1 limón

3 huevos

100 g. de azúcar

½ litro de AOVE suave

Para el rebozado final:

Azúcar, canela molida y ralladura de limón

Nuestra receta:

1. Infusiona la leche, con la piel del limón, el azúcar y la rama de canela.
2. Deja atemperar la leche infusionada.
3. Coloca las rebanadas en un recipiente y realiza su baño en leche.
4. Déjalas reposar, para que se impregnen bien.
5. Bate los huevos, pasa las rebanadas y dales un golpe de calor en una sartén.
6. Reboza las torrijas, aún calientes, para darles el toque final.