

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:02
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/torrijas-a-la-madrile%c3%b1a.html>

Torrijas a la madrileña

INGREDIENTES

Pan esponjado 1 barra de 1/2 Kg.
Vino tinto 1/4 l.
Lecha fría 1/4 l.
Aceite para freír
Azúcar 150 gr.
Huevos batidos para rebozar

PREPARACIÓN

1. Preparamos en primer lugar el pan cortándolo en rebanadas de un dedo de gruesas
2. Las colocamos extendidas sobre el vino o la leche, cambiándolas una vez de posición, para que se empape bien por las dos caras; conseguido esto las sacamos a otro recipiente para que escurran.
3. Las pasamos después por el huevo batido y las freímos con un poco de aceite y no demasiado caliente, hasta que estén doradas por sus dos lados.
4. Las escurrimos un poco y sin dejar que se enfríen las pasamos por el azúcar y la canela, que previamente habremos mezclado
5. Cuando han cogido una capa de azúcar por sus dos caras, podemos servir las frías o caliente sobre una fuente con blanda de papel

Nota:

Al empapar las rebanadas de pan con el vino o la leche, debe procurarse que no queden demasiado blandas, ya que al pasarlas por el huevo o al freírlas se partirían.