

## INGREDIENTES (12 COMENSALES)

- Aceite de oliva virgen extra para freir
- Canela en rama y en polvo
- 1 barra de pan del día anterior
- 1 l de leche
- 1 taza de azúcar-250 g
- Corteza de limón
- 2 o 3 huevos .



## UTENSILIOS NECESARIOS

- Unos cuencos
- Una espumadera
- . Un cuchillo
- . cucharas
- . cazo
- . sartén
- . tabla para cortar
- . tenedor
- . taza
- . espumadera
- . paleta

Recipe for X serves. Approximated price: XX€/ EXX

## INTRODUCCIÓN

Hemos elegido esta receta porque nos gusta mucho . Esta receta las hacen nuestras abuelas desde hace mucho tiempo. Es típica comerlas en Semana Santa. Las primeras torrijas malagueñas se hicieron en 1954.

## PASOS

- 1-Ponemos a calentar la leche con la canela en rama y la cáscara de limón
- 2-Mientras tanto vamos cortando el pan en rebanadas más o menos 2 centímetros cada una .
- 3-Ponemos las rebanadas de pan en un cacharro y le echamos la leche colada y cuando ya hayan absorbido la leche las pasamos por huevo que ya habíamos cascado, después lo freímos y cuando tengan el color dorado las sacamos dejamos reposar un poco y las pasamos por una mezcla de canela y azúcar.