

Cómo hacer unas ricas torrijas caseras



El postre típico de Semana Santa, a base de pan, leche y huevos, es fácil de hacer en casa. Las torrijas son un postre típico de Semana Santa y la excusa perfecta para invitar a familiares o amigos a comerlas. Los ingredientes son baratos y hacer torrijas es un trabajo sencillo. Tienes todo lo que necesitas

para su preparación en la cocina: platos, recipientes y una sartén. Para preparar unas doce torrijas se necesita más de una hora. Por eso, mucha gente compra cada día más este postre en las pastelerías. Si crees que son demasiado caras en la pastelería y tienes tiempo, aquí tienes la receta:

(1) _____

Lo primero es poner en la mesa el pan, la leche, unos huevos, canela y azúcar. El pan puede ser del día anterior. Lo mejor y más fácil es comprar una barra de pan especial para torrijas.

(2) _____

Una vez con todos los ingredientes encima de la mesa poner al fuego un litro de leche con un poco de azúcar. Calentar la mezcla y retirar del fuego a tiempo (no dejar hervir).

(3) _____

Cortar el pan en rodajas grandes. Meterlas en la leche y dejarlas reposar unos cinco minutos. Batir los huevos en un recipiente. Preparar una sartén con suficiente aceite.

(4) _____

Mover el pan bien empapado en leche por los huevos de un lado y de otro. A continuación, y con el aceite ya caliente, dejar las torrijas unos dos minutos en la sartén. Un truco: no poner más de dos al mismo tiempo. Así el aceite no se enfría.



(5) _____

Al final solo queda espolvorear algo de azúcar y canela al gusto. El tiempo de preparación para una barra de pan especial – unas 12 torrijas – es más de una hora.

adaptado de: www.abc.es, 21-03-2016