



<https://www.mepillasquisando.com>



TORRIJAS DE LECHE



INGREDIENTES:

- 1 Barra de Pan del día anterior.
- 1 L. De Leche entera.
- 100 gr. De Azúcar.
- 1 Ramita de Canela.
- 1 Piel de Limón.
- 1 Clavo de olor.
- 2 Huevos.
- 1 Copita de Anís.
- Azúcar y Canela molida.
- Aceite para freír.

ELABORACIÓN:

Ponemos la leche a calentar junto con la rama de canela, la piel del limón y el clavo de olor. Poco antes de que hierva añadimos el azúcar y removemos para disolverla. Dejamos hervir 5 minutos. Apagamos y dejamos que infusione los ingredientes. Una vez que se ha enfriado vamos introduciendo las rebanadas de pan (de 1 centímetro de grosor), procurando no tenerlas mucho en la leche para que no se desmoronen. Batimos los huevos y añadimos la copita de anís. Empapamos el pan en el huevo y freímos en abundante aceite. Doramos por ambas caras y las sacamos a papel de cocina. Luego las embadurnamos en una mezcla de azúcar y canela molida.

<https://www.mepillasquisando.com>