Receta de Torrijas de pan de Molde

08 Abr 2017

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este postre tan típico en estas próximas fiestas de **Semana Santa**, se trata de unas **Torrijas de Pan de Molde** que podéis preparar en cualquier ocasión y siempre triunfaréis con la familia y/o amig@s.

Ingredientes

- Pan de molde especial torrijas (un paquete)
- Leche entera (un litro)
- Cáscara de limón (una)
- Azúcar (tres o cuatro cucharadas)
- Huevos (dos o tres)
- Canela (una cucharada)
- Azúcar para rebozado (tres o cuatro cucharadas)
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Sacar las rebanadas de pan de la bolsa el día anterior para que se sequen
2. En un cazo poner a hervir la leche con la cáscara de limón y las tres cucharadas de azúcar, cuando hierva retirar la cáscara de limón y poner en un bol para que se enfríe
3. Batir los huevos en un plato hondo
4. Poner bastante aceite a calentar en una sartén
5. Coger cada rebanada de pan y mojarla en la leche sin empaparla demasiado, pasarla por el huevo batido y echar a freír en el aceite caliente, darlas la vuelta para que se doren por ambos lados, sacar y poner a escurrir sobre papel absorbente
6. Mezclar la cucharada de canela con el azúcar y rebozar las torrijas por los dos lados en este preparado
7. Poner todas las torrijas en una bandeja y servir solas o con un buen café y....buen provecho!!!