

TORRIXAS DE PASCUA

Ingredientes	Ferramentas
<ul style="list-style-type: none">• 1 barra de pan duro• 250 ml de leite• 2 culleradas de azucre• 1 copa de anís• 3 ovos• Canela	<ul style="list-style-type: none">• 1 cunco grande• 1 coitelo• 1 culler• 1 copa• Tixola grande

ELABORACIÓN

Primeiro cortamos o pan en toros. Poñémolo nun cunco grande xunto co azucre e o anís, e imos bañando o pan.

Despois nunha tixola poñemos aceite de xirasol a quentar.

Batemos un pouco os ovos e pasamos as toros de pan polo ovo batido e despois á tixola, onde se van a fritir as toros de pan.

Por último déixanse arrefriar un pouco e poñémoslle por enriba un pouco de canela.

CONSELLO

Con mel tamén están moi ricas.

LISTAS PARA TOMAR!

CARLOS DE LA TORRE MENDUIÑA