

# TORRIXAS DE LEITE (LEO 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pan duro</li><li>• 250 ml de leite</li><li>• 2 ovos</li><li>• Monda de laranxa</li><li>• Canela en rama</li><li>• 25 g de azucre</li><li>• Aceite de xirasol ou oliva para fritir</li><li>• Azucre e canela en po</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Culler</li><li>• Cunca</li><li>• Tixola</li></ul>

## ELABORACIÓN:

Primeiro, nun cazo a fogo lento, quentamos o leite, pel de laranxa, a ramiña de canela e o azucre.

Cando estea quente apartamos do lume e deixamos arrefriar. A continuación cortamos a barra de pan en rebandas. Despois poñemos o pan nunha fonte onda e botámoslle leite por riba.

Por outra banda batemos os ovos nun recipiente amplo e poñemos unha tixola a quentar co aceite.

Posteriormente mergullamos a torrixa no ovo e directos para tixola. Cando estean douradiñas, sacámolos inmediatamente para un prato que teña azucre e canela.

Finalmente deixamos arrefriar e A PAPAN!!!!

***BÓ PROVEITO!!***