

TORRIXAS

Ingredientes	Ferramentas
<ul style="list-style-type: none">• 1 barra de pan do día anterior• Medio litro de leite• 1 pau de canela• Azucre ao gusto• 4 ovos• Pel de limón e de laranxa• Aceite de xirasol	<ul style="list-style-type: none">• Unha fonte• Unha tixola• Un coitelo de serra• Un prato fondo• Un batedor de ovos

ELABORACIÓN

Quentamos o leite có azucre, o póla de canela, a pel da laranxa e do limón e deixamos infusionar durante 5 minutos.

Cortamos o pan en rebanadas de máis ou menos 1 cm e estendémolas na bandexa.

Batemos os ovos e poñemos a quentar o aceite na tixola. Cando o leite estea morno, botámosllo por enriba do pan, dándolle a volta para que se mollen por todos os lados.

Rebozamos no ovo e fritimos ata que estas douradiñas, sacámolas para unha fonte e botámoslle por enriba azucre e canela.

CONSELLO

Podemos servir cunha boliña de xeadado.

ALEJANDRO SANTOS PIÑEIRO

