

TORRIXAS DE LEITE (MARÍA 4ªA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 1 Barra de pan do día anterior• 1l e medio de leite enteiro.• 5 ovos medianos• 1 pau de canela en rama• 1 vaina de vainilla• A monda de medio limón• 300 g de azucre branco• 1 cullerada de canela moída• Medio litro de aceite virxe extra suave	<ul style="list-style-type: none">• Cunca grande• Coitelo• Garfo• Batedor• Tixola• Cunca pequena

ELABORACIÓN:

Preparación do leite infusionado:

O primeiro paso é lavar moi ben o limón e pelalo moi fino sen que quede moito branco para que non amargue as torrixas. Despois quentamos o leite a medio fogo case ata que ferva. Baixamos o lume e retiramos para engadir a vaina de vainilla, a pel do limón e a rama de canela.

Repouso do leite infusionado antes de empezar as torrixas:

Deixamos todo en repouso durante 5 minutos, é dicir, infusionando o leite. Cando estea fría podemos empezar a empapar as torrixas.

Preparación das torrixas:

Nunha cunca grande metemos o leite infusionado frío e cun garfo imos mesturándolle un pouco de viño de Oporto. Despois batemos uns ovos ata que escumen. Engadimos dúas culleradas de leite infusionado e volvemos bater. Poñemos unha tixola ao lume quentando o aceite e fogo medio. Mentres imos bañando as rebandas de pan no leite. Dámoslle a volta para que se impregnen ben e as pasamos logo polo ovo batido. De aí directamente á tixola.

Fritura e presentación das torrixas:

Fritimos as torrixas polos dous lados ata que estean douradas. Retirámolas a un prato con papel de cociña absorbente para retirar o exceso de aceite. Enchemos unha cunca pequena con azucre e canela en po e mesturamos ben. A continuación rebozamos as torrixas nesa mestura. Deixamos arrefriar e degustamos a temperatura ambiente ou frías.

CONSELLO

Un truco par que non saian empalagosas é non engadirlle azucre ao leite infusionado. É mellor engadir o azucre coa canela ao final.

As torrixas saben mellor dun día para outro.

BÓ PROVEITO!!