

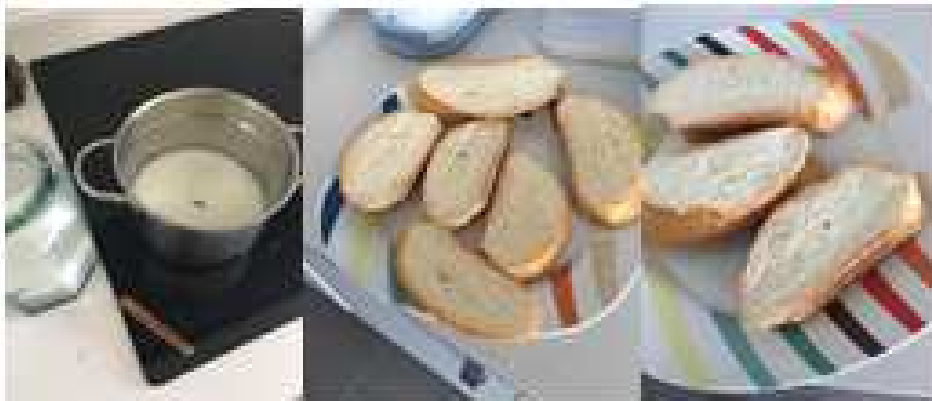
TORRIXAS (PABLO 4ºA)

| INGREDIENTES | FERRAMENTAS |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1 barra de pan• 1 vaso de leite• 2 ovos• Azucre• 1 pau de canela• Aceite | <ul style="list-style-type: none">• 1 cazo• 1 coitelo• 2 pratos• 3 bandexas ou pratos• Papel de cociña |

ELABORACIÓN:

1. Nun cazo ponse o leite, o pau de canela, e unha cullerada de azucre. Ponse o lume ata que se quente o leite e retírase do lume.
2. A continuación, cóllese a barra de pan e córtase en anacos, dun dedo e medio de ancho.
3. Despois, sácase o pau de canela e móllase cada rebanda no leite, bótanse nunha bandexa e tápanse cun pano limpo.
4. Aparte, batemos os ovos nun prato e mollamos as rebandas de pan no ovo.
5. Poñemos dous dedos de aceite nunha tixola a quentar e comezamos a fritilas a medio lume para que non se queimen. Cando estean douradas polos dous lados, botámolas nunha bandexa cun papel de cociña para que solte o aceite.
6. Preparase un prato co azucre e a canela, mestúrase e por último bótanse nas torrixas.

BÓ PROVEITO!!



É agora a comer!



Pablo Estévez Hernández