



DE



TORRIJAS



INGREDIENTES

750

G

DE



DE



100

G

DE



2



RAMAS

DE



CANELA



ACEITE DE OLIVA

2



CUCHARADAS

DE



CANELA

EN



POLVO

2



HUEVOS

100

G

DE



+s



UTENSILIOS DE COCINA



GRIFO



CUCHILLO



BOL



PLATO



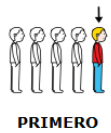
TABLA DE COCINA



CUCHARAS



ELABORACIÓN



HAY

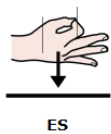
QUE



EL



UN



IDEAL

PARA



LAS



TORRIJAS



PODEMOS



USAR

DE



NORMAL.

BARRA DE PAN

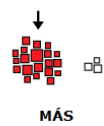


CORTAR



REBANADAS

DE



MÁS

O



MENOS

1

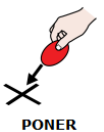
CM

DE

ESPESOR

EN

UNA



PONER

A



HERVIR

LA



,

A

POTENCIA

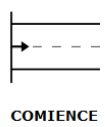


MEDIA

.



CUANDO

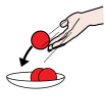


COMIENCE

A

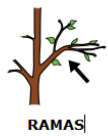


HERVIR,



ECHAR

LAS



RAMAS

DE



CANELA

Y

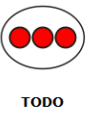
EL



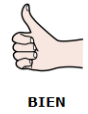
Y



REMOVER



TODO



BIEN

PARA

QUE

EL



SE



CON

LA



.



ESPERAR

UNOS

10

MINUTOS

PARA

QUE

LA



COJA

EL



SABOR

DEL



Y

LA



CANELA



VEZ

UNA VEZ



ESTÉ



LISTA,

LA



DEJAMOS



ENFRIAR

UNOS

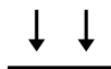
10

MINUTOS

,

PARA

QUE



ESTÉ

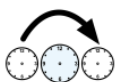
A



TEMPERATURA



AMBIENTE



MIENTRAS

SE



ENFRÍA



VAMOS

A



IR



BATIENDO

LOS



HUEVOS,

HASTA



DEJARLOS

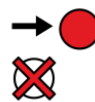


SIN

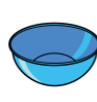
UN

GRUMO.

EN



OTRO



BOL



AÑADIR

LA



MEZCLA

DE



CANELA

EN



POLVO

Y



AZÚCAR,



REMOVER



BIEN

PARA

QUE



QUEDE



BIEN



MEZCLADO.

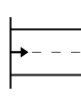
TAMBIÉN

EN

UNA



SARTÉN



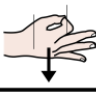
EMPEZAR

A



CALENTAR

BASTANTE



ES



HORA

DE



PREPARAR

LAS



TORRIJAS

;



PRIMERO



BAÑAMOS

LA

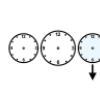


REBANADA

EN



,



LUEGO

LA



REMOJAMOS

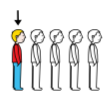
EN

EL



Y

POR



ÚLTIMO

LAS



PONEMOS

EN

LA



PARA



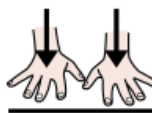
FRÉIRLAS.



DAR VUELTAS

HASTA

QUE



ESTÉN



BIEN



DORADAS

