




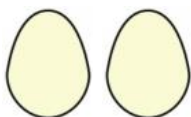













## RECETA TORRIJAS




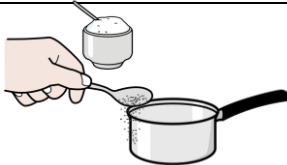



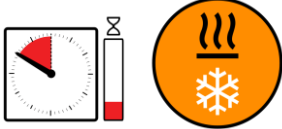
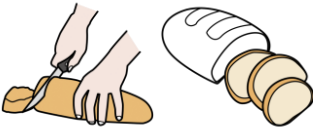

### Ingredientes:

	1 barra de pan duro
	2 vasos de leche
	5 cucharadas de azúcar
	1 ramita de Canela
	Corteza de 1 limón
	2 huevos

## Útiles de cocina:

	1 cazo
	1 vaso
	1 colador
	2 platos hondos
	2 tenedores
	1 cuchara
	1 cuchillo
	1 pala
	Bandeja de horno

## Elaboración:

	En un cazo poner 2 vasos de leche.
	Cortar una cascara de limón Echarla al cazo.
	Meter una rama de canela en el cazo.
	Añadir 4 cucharadas de azúcar.
	Remover todo con una cuchara.
	Poner a calentar en la cocina.
	Cuando empieza a hervir apagar el fuego.
	Esperar a que se enfríe un poco.
	Cortar el pan a rebanadas.
	Pasar la leche del cazo a un plato con un colador.

	Batir 2 huevos en un plato.
	Pasar el pan por el plato de leche.
	Pasar el pan por el huevo.
	Poner en la bandeja del horno.
	Encender el horno 180º arriba y abajo.
	Meter la bandeja en el horno.
	Vigilar el horno hasta que estén doradas.
	Sacar del horno y dejar enfriar.
	Poner en una fuente.
	Tirarle azúcar por encima.

