

Será por recetas



Torrijas caseras

Recetas de postres, Recetas para navidad, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 25 Minutos

 Enviada el 25/05/2012

Ingredientes

- 2 huevos
- Unos 100 ml de vino tinto o jerez
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 8 rebanadas de pan gruesas
- Azúcar
- Canela molida

Elaboración

Primero batir los huevos en un plato. Echar en otro plato el vino o el jerez.

Calentar el aceite en una sartén. Pasar las rebanadas de pan, de una en una, primero por el vino y después por el huevo.

A continuación freír las torrijas en el aceite caliente, por ambas caras, hasta que se doren y queden crujientes.

Para finalizar nuestras torrijas caseras retirar las torrijas de la sartén y dejar que se escurran sobre papel de cocina. Espolvorear con azúcar y canela, servir.



Autor receta de Torrijas caseras

Esgarraet

 Valoración 4/5

 55 Recetas publicadas

 Miembro desde 22/05/2012