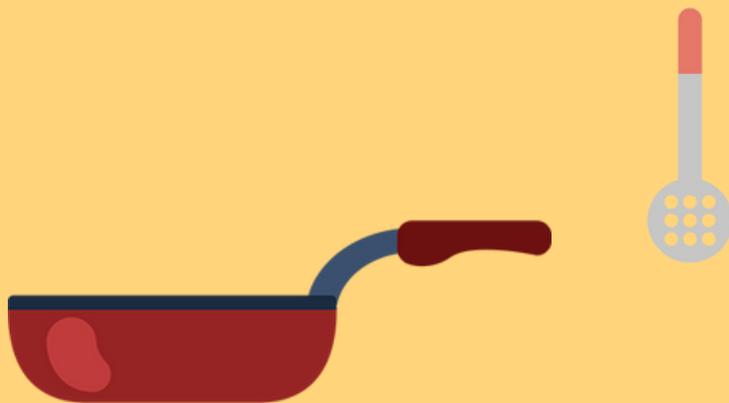


KOKORO  
KIDS

# Receta: Las mejores torrijas



# Receta de las mejores **TORRIJAS**



## Ingredientes:

- 4 rebanadas de pan de molde.
- 250ml de leche
- Piel de 1/2 limón y/o naranja
- 1 rama de canela
- 1 huevo
- 10gr de azúcar o 5gr de edulcorante de tu preferencia
- Miel o azúcar/edulcorante granulado y canela en polvo para el topping

(En muchos supermercados hay pan específico de torrijas, cuanto más ancho sea, mejor)

## Paso a paso:

1. Ponemos una olla con la leche, la piel del limón y naranja, la rama de canela y los 10 gr de azúcar o 5gr de edulcorante y llevamos a calentar a temperatura media durante mínimo 20 minutos. Pasado este rato, dejamos que enfríe.

**¡OJO! Cuanto más tiempo esté la leche infusionando, más sabor tendrá.**

2. Una vez la leche esté completamente fría, la colocamos sobre una fuente y remojaamos durante unos minutos cada rebanada de pan. Deben de empaparse bien para que no queden secos.

3. Batimos un huevo y pasamos las rebanadas de pan remojadas en la leche por el huevo.

**TIP: Añade un poco de canela en polvo al huevo batido para darle más sabor a la mezcla.**

5. Escogemos el topping: miel o azúcar y canela. Una vez sacamos del fuego nuestras torrijas, le añadimos la miel o las rebozamos en una mezcla hecha previamente de azúcar y canela. En este caso, las cantidades van al gusto.

# ¡Y a disfrutar!