



Torrijas en AirFryer: ¡Súper jugosas y con menos calorías!

Receta para 4

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 1 barra Pan (preferiblemente de ayer o especial torrijas) | ☐ 1 cucharada Canela en polvo |
| ☐ 500 ml Leche entera | ☐ 1 trozo Piel de limón |
| ☐ 2 unidades Huevos | ☐ 1 trozo Piel de naranja |
| ☐ 100 g Azúcar | |

PREPARACIÓN

1. En un cazo, calienta la leche con el azúcar, la piel de limón, la de naranja y una rama de canela hasta que rompa a hervir; luego retira y deja infusionar hasta que temple.
2. Corta el pan en rebanadas gruesas de unos 2 centímetros y colócalas en una fuente honda para bañarlas con la leche infusionada hasta que estén bien empapadas.
3. Bate los huevos en un bol aparte y pasa con mucho cuidado cada rebanada de pan húmeda por el huevo, asegurándote de que quede bien cubierta por ambos lados.
4. Precalienta la AirFryer a 200°C y coloca papel de horno en la cesta (puedes pincelarlo con un poco de aceite) antes de poner las torrijas sin que se amontonen.
5. Cocina a 200°C durante 10-12 minutos, dándoles la vuelta a mitad del tiempo hasta que estén doradas, y finalmente rebózalas en una mezcla de azúcar y canela.