COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Torrijas al horno ultra cremosas: el secreto para que no queden secas (sin freír)

Receta para 8

Preparación: 15 min
Total: 45 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

- [ ] 1 barra Pan de torrijas (o pan del día anterior)
- [ ] 1 litro Leche entera
- [ ] 2 unidades Huevos
- [ ] 100 g Azúcar
- [ ] 1 cucharadita Canela en polvo
- [ ] 1 unidad Piel de limón
- [ ] 1 rama Canela en rama
- [ ] 10 g Mantequilla (para engrasar)

PREPARACIÓN

1. En un cazo, calienta la leche con el azúcar, la rama de canela y la piel de limón. Cuando empiece a hervir, retira del fuego y deja infusionar tapado durante 10 minutos para que coja todo el sabor.

2. Corta la barra de pan en rodajas de unos 2 centímetros de grosor y colócalas en una fuente honda. Vierte la leche infusionada (aún tibia) sobre el pan y deja que se empapen bien durante al menos 15 minutos.

3. Precalienta el horno a 200°C y prepara una bandeja con papel de hornear ligeramente untado con un poco de mantequilla para evitar que se peguen.

4. Bate los huevos en un bol. Pasa cada rodaja de pan empapada por el huevo batido con mucho cuidado de que no se rompan y colócalas de forma ordenada sobre la bandeja de horno.

5. Hornea durante unos 10-12 minutos, activando el grill al final para que se doren por arriba. Al sacar,

espolvorea inmediatamente con una mezcla de azúcar y canela en polvo.