COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 4

Preparación: 15 min
Total: 30 min
Dificultad: Muy fácil

INGREDIENTES

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

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.