

Torrijas de carnaval

Subida por antonio el 07/04/2010

Etiquetas: Postres, Tmx



INGREDIENTES

1 l. de Leche entera

1 Palo de canela

140 g. de Az car

La piel de un limón

Pan

3 Huevos

Mantequilla fundida

750 g. de Agua

PREPARACIÓN

Lo primero es verter la leche, el azúcar, la piel del limón y la rama de canela en el vaso y programar en la Thermomix 10 minutos, 100 , con giro a la izquierda y velocidad cuchara.

Después verter ésta mezcla en un cuenco y dejarla reposar hasta que est  tibia.

Poner los huevos en el vaso y batirlos 10 segundos a velocidad 5 en la thermomix. Vertir en un cuenco y reservar.

Engrasas con mantequilla varios cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes par envolver cada rodaja de pan.

Ir bañando cada rodaja, primero en la leche y despuesen el huevo batido, colocandolas después en los cuadrados de film transparente, hacemos un paquete con cada una de ellas y las colocamos en el recipiente varoma, repetir esta operación hata que todas las rodajas esten envueltas.

Echar el agua en el vaso y colocar el recipiente varoma de la thermomix encima y programar 25 minutos, a temperatura varoma y velocidad 1.

Precalentamos el horno a 250  y vamos mezclando las cucharadas de azúcar con la canela en un plato.

Cuando acabe el tiempo de la maquina, desenvolvemos las rodajas de pan y las pasamos por la mezcla de azúcar y canela y las ponemos en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear.

Introducimos la bandeja en el horno y las horneamos durante 3 minutos.

Si te sobró mezcla de azúcar y canela, se puede hacer almibar, poniendolo en una cazuela, a adiendole agua y 2 cucharadas de miel, dejandola hervir.

PRESENTACIÓN

Se ponen las torrijas en una fuente y se baÑ±an con el almibar.