

En Semana Santa ¡reinventamos las torrijas!

En Semana Santa ¡reinventamos las torrijas!

[imprimir](#)



Como no podía ser de otro modo, estos días te hemos hablado sobre las [recetas típicas deSemana Santa](#). Entre ellas se encuentran las **torrijas**, un postre delicioso para toda la familia.

Hoy te proponemos una **receta tradicional** con un toque original: [torrijas de bizcocho](#).

Para esta **receta** necesitarás:

- 2 huevos
- 4 medidas de leche
- 1 palo de canela
- 1 cucharada de canela en polvo
- 60 gramos de azúcar
- 2 medidas de aceite de oliva
- ½ limón
- 250 gramos de bizcocho

Empieza cortando el bizcocho en rebanadas de dos dedos de grosor y bate muy bien los huevos. A continuación, introduce la leche, la mitad del [azúcar](#), el palo de canela y la piel de limón en la cubeta **Chef Plus Induction**. Programa el **menú Sofreír/Freír a 180º durante 5 minutos y cocina removiendo**.

Una vez que la mezcla se haya templado, coloca los bizcochos en un recipiente donde quepan justos y vierte la mezcla de leche por encima, dejándolos reposar 5 minutos para que se empapen. Después, escúrrelos cuidadosamente y pásalos por los huevos batidos.

Introduce el aceite en la cubeta y programa el menú Sofreír/Freír a 180º durante unos 20 minutos. Espera 3 minutos para que el aceite se caliente y fríe las torrijas por las dos caras. Para terminar, escúrrelas en papel absorbente y rebózalas enseguida con la otra mitad de azúcar mezclado con la canela en polvo. ¡A disfrutar!

Etiquetas

[recetas de semana santa](#)

[torrijas](#)

[torrijas de bizcocho](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar