

Torrijas de bizcocho

Publicada por:

[imprimir](#)



- 20 '
- 25 '
- 4



Comentario nutricional

Debido a su elevado aporte calórico y la cantidad de grasas y azúcares que contienen, la bollería y repostería debe consumirse de forma ocasional.

Modo express

1. Corte el bizcocho en rebanadas de dos dedos de grosor. Bata muy bien los huevos.
2. Disponga la leche, la mitad del azúcar, el palo de canela y la piel de limón en la cubeta Chef Plus Induction. Programe el menú Sofreír/Freír a 180º durante 5 minutos. Cocine removiendo. Deje templar.
3. Coloque los bizcochos en un recipiente donde quepan justos y vierta la mezcla de leche por encima. Deje reposar 5 minutos para que se empapen.
4. Escurra cuidadosamente y pase por los huevos batidos. Cargue la cubeta con el aceite y programe Sofreír/Freír a 180º durante 20 minutos. Espere 3 minutos a que el aceite se caliente. Fría las torrijas por las dos caras.
5. Escurra en papel absorbente y reboce enseguida con la otra mitad de azúcar mezclado con la canela en polvo.