

Torrades de Santa Teresa:

Ingredientes:

- Pan de barra (o de molde)
- Leche
- Vainilla y/o canela en rama
- Huevo batido
- Aceite girasol
- Azúcar
- Canela molida



Preparación:

- Cortamos el pan a rebanadas de aprox. 1 cm de grueso
- Hervimos la leche con la canela y/o la vainilla y entonces la dejamos enfriar. Mojamos las rebanadas con la leche y las dejamos reposar ligeramente. Después pasamos las rebanadas por huevo batido y las freímos con aceite bien caliente (aprox. 170/180°C) hasta que queden doradas y al retirarlas de la paella las dejamos sobre papel absorbente para quitar el exceso de aceite
- Finalmente las rebozamos de azúcar y canela en polvo
- También podemos servir las cubiertas de chocolate deshecho, mermelada, miel, nata... otra opción es añadir a la leche un chorrito de vino dulce, ratafia...