

Una receta de Semana santa : las torrijas



Torrijas por 4 personas:

- 6 **rebanadas** de pan del día **anterior**
- ½ litro de leche
- 2 **huevos**
- **aceite** de oliva
- 3 **cucharadas** de azúcar
- canela

Hay que poner a **hervir** la leche, con la canela y el azúcar. Después **dejamos enfriar** y vamos a usar esta leche para **empapar** todas las rebanadas de pan.

Luego, pasaremos cada una de estas rebanadas por el huevo batido para después freírlas en una buena sartén con abundante aceite de oliva.

Por último, cuando las torrijas estén bien fritas, las secamos en papel secante, las **espolvoreamos** de canela y azúcar.

Ayuda lexical

Rebanadas: tranches	Anterior: précédent
Huevos: oeufs	Aceite: huile
Cucharadas: cuillères à soupe	
Hervir: faire bouillir	
Dejamos enfriar: laisser refroidir	
Empapar: tremper	Cada: chaque
Espolvoreamos: saupoudrer	

