



TORRIJAS

TM-31

INGREDIENTES PARA 8 RACIONES

TIEMPO CON THERMOMIX: 38 MIN

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 MIN

843 kJ POR RACIÓN 202 KCAL

- 1000 g de leche
- 150 g de azúcar
- la piel de un limón
- 1 rama de canela
- 1 pan blanco, seco y cortado en rodajas (2 cm)
- 2 huevos
- mantequilla fundida para engrasar
- 750 g de agua
- 8 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de canela

PREPARACION:

- Vierta la leche, el azúcar, la piel de limón y la rama de canela en el vaso y programe 12 min/100°C/giro inverso/vel cuchara.
- Vierta esta mezcla en un cuenco y déjela reposar hasta que esté tibia. Introduzca rodajas de pan dentro de la leche hasta que queden cubiertas por ella y deje que la absorban. Ponga los huevos en el vaso y mezcle durante 10 seg/vel 5. Viértalos en un cuenco y resérvelos.
- Engrase con mantequilla varios cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes para envolver cada rodaja de pan. Saque una rodaja de pan de la leche, pásela por el huevo batido, dele la vuelta y colóquela sobre uno de los cuadrados de film transparente. Envuelva la rodaja de pan y

colóquela en el Varoma. Repita este paso hasta que todas las rodajas estén envueltas en film transparente.

- Vierta el agua en el vaso, ponga el Varoma en su posición y programe 25 min/varoma/vel 1. Mientras, precaliente el horno a 250°C. Mezcle el azúcar con la canela en un plato y resérvelo.
- Retire el Varoma. Desenvuelva las rodajas de pan con cuidado y cubra ambos lados con la mezcla de azúcar y canela. A continuación, coloque las rodajas de pan azucaradas sobre una bandeja cubierta de papel vegetal. Introduzca la bandeja en el horno y hornee las torrijas durante tres minutos.
- Sírvalas tibias.

SUGERENCIA:

En vez de pan blanco puede utilizar panecillos secos. Dependiendo del tamaño, necesitará entre 15 y 20 rodajas.

thermomix



PATRICIA CRUZ

Agente Comercial de Thermomix

VORWERK