

Torrijas

INGREDIENTES:

- 1000 gr de leche
- 15 gr de azúcar
- La piel de un limón (*sin nada de parte blanca*)
- 1 rama de canela
- 1 pan blanco (*seco y cortado en rodajas de 2 cm*)
- 2 huevos
- Mantequilla fundida para engrasar
- 750 gr de agua
- 8 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de canela

PREPARACIÓN:

1. Vierta la leche, el azúcar, la piel del limón y la rama de canela en el vaso e infusione **12 min/100°C/giro invertido/vel. cuchara**.
2. Vierta esta mezcla en un cuenco y déjela reposar hasta que esté tibia. Introduzca las rodajas de pan dentro de la leche hasta cubrir las por completo y deje que la absorban.
3. Ponga los huevos en el vaso y mezcle durante **10 seg/vel 5**. Viértalos en un bol y reserve.
4. 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 y pásela por huevo batido, dele la vuelta y colóquela sobre el cuadrado de papel de film. Envuelva la rodaja y colóquela en el Varoma. Repita esta operación hasta terminar con todas las rodajas.
5. Vierta el agua en el vaso, ponga el Varoma en su posición y programe ahora **25 min/Varoma/vel 1**. Mientras **precaliente el horno a 250°C**. Mezcle el azúcar con la canela en un plato y resérvelo.
6. Retire el Varoma. Desenvuelva las rodajas de pan con cuidado y cubra ambos lados con el azúcar y la canela. A continuación, coloque las rodajas de pan azucaradas sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal y **hornee durante 3 min**. Sírvalas tibias.

