



TORRIJAS

INGREDIENTES:

- 300g de Azúcar
- 10 tiras de piel de limón
- 1 palo de canela
- 500g de leche
- 10 rebanadas de pan especial para torrijas
- 2 Huevos
- 40g Mantequilla fundida (para engrasar)
- 500g de agua (para el vapor)
- 3 cucharadas de canela molida

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice **20seg/vel.10**
2. Añada la canela y la leche y programe **8min/90°C/Giro inverso/vel.1**. Mientras tanto, ponga las rebanadas de pan en la bandeja del horno. Retire a un bol la leche aromatizada y deje enfriar aprox. 40 minutos.
3. Vierta la leche a través de un colador de malla fina sobre las rebanadas de pan y deje reposar durante 30-40 minutos, dándoles la vuelta varias veces para que se impregnen bien.
4. Ponga los huevos en el vaso y bata **10seg/vel.3**. Viértalos en un plato hondo y reserve.
5. Engrase con mantequilla fundida 10 cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes para envolver cada rebanada de pan. Pase cada rebanada bañada en leche por el huevo batido y envuelva cada una en un cuadrado de film transparente. Colóquelas en el recipiente Varoma, tape y reserve.
6. Vierta el agua en el vaso, sitúe el Varoma en su posición y programe **25min/Varoma/vel.1**. Mientras tanto, precaliente el horno a 250°C. Mezcle 150g de azúcar con 3 cucharadas de canela en un plato y reserve. Desenvuelva las rebanadas de pan con cuidado, cubra ambos lados con la mezcla de azúcar y canela y colóquelas sobre la bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
7. Hornee las torrijas durante 5 minutos (250°C) o hasta que caramelicé la superficie. Retírelas del horno y déjelas templar.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez