

Torrijas borrachas

INGREDIENTES:

- 300 gr de azúcar
- 10 tiras de piel de limón
- 1 palo de canela
- 500 gr de leche
- 10 rebanadas de pan especial para torrijas
- 2 huevos
- 40 gr de mantequilla (fundida para engrasar)
- 500 gr de agua (para vapor)
- 3 cucharadas de canela molida

Ingredientes para Cóctel de café y licor de naranja

- 40 gr de café espresso preparado
- 40 gr de licor de naranja

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice **20 seg / vel 10**
2. Añada la canela y la leche y programe **8 min / 90° / 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 30-40 minutos, dándoles la vuelta varias veces.
4. Ponga los huevos en el vaso y bata **10 seg / vel 3**. Viértalos en un plato hondo y reserve
5. Engrase con mantequilla fundida 10 cuadrados de film transparente 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 **25 min/ Varoma / vel 1**. Mientras tanto, precaliente el horno a 250°. Mezcle 150 gr 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. Colóquelas sobre la bandeja de horno cubierta con papel de hornear.
7. Hornee las torrijas durante 5 minutos (250°) o hasta que caramelice la superficie. Retírelas del horno y déjelas templar.
8. En el vaso limpio y seco, ponga el café y el licor de naranja. Mezcle **10 seg / vel 3**. Rellene las pipetas con el cóctel. Clave una pipeta en cada torrija y sirva