

TORRIJAS AL VAPOR

INGREDIENTES

8 REBANADAS DE PAN DEL DIA ANTERIOR

300 LECHE (DESNATADA, SOJA,..)

½ PALITO DE CANELA

CANELA EN POLVO

UNA CORTEZA DE LIMON

100 GR AZUCAR

UN POCO DE MANTEQUILLA

PREPARACION

1-PONEMOS LA LECHE CON LA CORTEZA DE LIMON, LA CANELA, Y UN POCO DE AZUCAR 10 MINUTOS, 100º VELOCIDAD 1 GIRO INVERSO

2-DEJAMOS TEMPLAR EN UNA BANDEJA HONDA

3-PONEMOS LOS HUEVOS Y BATIMOS DURANTE UNOS SEGUNDOS A VELOCIDAD 5

4-BAÑAMOS LAS REBANADAS DE PAN PRIMERO EN LA LECHE Y LUEGO LAS PASAMOS POR EL HUEVO

5-CORTAMOS TROZOS DE FILM TRANSPARENTE Y PINCELAMOS CON UN POCO DE MANTEQUELLA, ENVOLVEMOS EL PAN, Y CERRAMOS DE LOS LADOS, LOS IREMOS COLOCANDO EN LA BANDEJA DEL RECIPIENTE VAROMA

6- PONEMOS EN EL VASO 400 DE AGUA,COLOCAMOS EL RECIPIENTE VAROMA Y PROGRAMAMOS 30 MINUTOS VAROMA VEL 1

7-REBOZAMOS EN AZUCAR Y CANELA

8-A DISFRUTARRRRRRRRRRRRRRRR