



TORRIJAS THERMOMIX

Ingredientes

1 barra de pan casero del día anterior
1 litro de leche
150gr de azúcar
1 cáscara de limón
1 palo de canela
2 huevos
Film transparente para envolver las torrijas
Mantequilla derretida para engrasar el film
750 gr de agua para el vaso o cualquier otro guiso con el tiempo suficiente
Azúcar y canela para rebozar

Preparación

Cortar el pan en rebanadas gruesas de unos 2 cm con el pan y reserva. Pon en el vaso la leche, el azúcar, la piel del limón y el palo de canela. Programa 12 minutos, 100°, giro a la izquierda y velocidad cuchara. Vierte la leche en un recipiente y dejar enfriar un poco.

Baña las rebanadas de pan en la leche, que se empapen bien y reserva. Pon los huevos en el vaso y bátelos durante 10 segundos en velocidad 5, sacar a un bol y reservar.

Haz cuadrados con el film transparente grandes para envolver las torrijas. Engrasa el film con la mantequilla derretida con un pincel Rebozar las torrijas por el huevo y envolver una por una en el film. Colócalas en el recipiente Varoma.

Pon el agua en el vaso y programa 25 minutos Varoma, velocidad 1 ½ .

Mezcla el azúcar con la canela en un plato y reserva.

Cuando acabe el tiempo programado, desenvuelve las torrijas con cuidado y rebózalas en el azúcar con canela.

Colócalas en una fuente del horno forrada con papel vegetal .

Gratinar las torrijas durante 3 minutos.