Torrijas

Ingredientes

- **1000 gr de leche**
- **150 gr de azúcar**
- **Piel de 1 limón**
- **1 palo de canela**
- **1 barra de pan blanco del día anterior (8 rebanadas de 2 cm. De grueso)**
- **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 de limón y el palo de canela en el vaso y programe **12 min / 90 / giro inverso / vel. 1**

2. Vierta esta mezcla en un cuenco y déjela reposar hasta que esté tibia. Introduzca las rebanadas de pan dentro de la leche hasta que queden cubiertas por ella y deje que la absorban. Ponga los huevos en el vaso y mezcle durante **10 seg. / vel. 5.** Viértalos en un cuenco y resérvelos.

3. 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, pásela por el huevo batido, déla la vuelta y colóquela sobre uno de los cuadrados de film transparente. Envuelva la rodaja de pan y colóquela en el varoma. Repita este paso hasta que todas las rodajas estén envueltas en film transparente .

4. Vierta el agua en el vaso, ponga el Varoma en su posición y programe **25 min / Varoma / vel. 1** . Mientras, precaliente el horno a 250 grados. Mezcle el azúcar con la canela en un plato y resérvelo.

5. Retire el varoma. Desenvuelva las rodajas de pan con cuidado y cubra ambos lados con la mezcla de azúcar y canela. A continuación , coloque las rodajas de pan azucaradas sobre una bandeja cubierta de papel vegetal. Introduzca la bandeja en el horno y hornee las torrijas durante 3 minutos. • Sírvalas tibias

Alejandro Amaya