

TORRADES de SANTA TERESA (TORRIJAS)

	<u>Ingredients</u>
3	ous
1 barra	de pa sec
300 ml	llet
300 ml	oli (o 300 grs de mantega)
100 grs	sucre
1 branca	canyella (o canyella en pols)
1	llimona

Una manera de fer-ho

- Fer bullir la llet + sucre + branca de canyella + la pell de la llimona. Deixar-ho refredar tapat perquè s'infusioni uns minuts.
- Tallar el pa a llesques d'uns dos dits de gruix.
- Colar la llet.
- Deixatar els ous.
- Xopar les llesques de pa a la llet, escórrer-les una mica i passar-les per l'ou deixatat.
- Fregir-les en oli ben calent fins que quedin daurades pels dos costats.
- Espolsejar-hi sucre per sobre.

Una altra manera de fer-ho

- Deixatar els ous i afegir-hi el sucre i un miqueta de canyella en pols.
- A part bullir la llet + pell de llimona. Deixar-ho refredar tapat perquè s'infusioni uns minuts.
- Tallar el pa a llesques d'uns dos dits de gruix.
- Quan la llet sigui TÈBIA la tirem al bol on tenim els ous i remenar.
- Xopar les llesques de pa.
- Fregir-les en oli ben calent fins que quedin daurades pels dos costats.
- Espolsejar-hi sucre per sobre.