## Torrijas



## Ingredientes

## Para 4 personas

- 8 rebanadas de pan moreno del día anterior
- 250 cl. de leche
- 2 huevos
- una ramita de canela
- · aceite de oliva virgen
- azúcar o miel

## preparación

Se cortan las rebanadas de pan de un dedo de grosor aproximadamente, se empapan en la leche con canela y se estrujan un poquito de forma que no derramen leche.

Seguidamente las pasamos por los huevos batidos previamente y freimos en abundante aceite de oliva bien caliente.

Una vez que están doraditas se sacan y se pasan por azúcar, o bien se les echa un chorreón de miel por encima.

