

TORRIJAS AL HORNO



Ingredientes para 6 personas:

- ✓ Azúcar 100g
- ✓ Leche semidesnatada 500g
- ✓ Pan blanco duro 500g
- ✓ Canela 2g
- ✓ Huevos 2
- ✓ La piel de un limón

Preparación:

Hervir la leche con el azúcar, la piel de limón y la canela. Dejamos enfriar y a continuación introducimos las rodajas del pan duro, dejamos que vaya absorbiendo el líquido. Mientras batimos los dos huevos y rebozamos las rodajas de pan. Precalentamos el horno 10' a 160°C, forramos una fuente con papel vegetal y depositamos las rodajas de pan rebozadas en huevo. Pasados 15' apagamos el horno y espolvoreamos las torrijas con canela.



Calibración del Plato

Kcal	355
Prot (g)	13
Hc (g)	64
Lip (g)	5
Fibra (g)	3
Colesterol (mg)	82
Na (mg)	518