

Torrijas (Dolci)

Preparazione

Prendete un pentolino e mettetevi a scaldare il latte con lo zucchero. Aggiungete il pane rafferma opportunamente tagliato a pezzetti. Quando il pane si è ben ammorbidito, toglietelo dal latte. Passatelo nelle uova sbattute e friggetelo subito in olio ben caldo. Terminate con zucchero e cannella e servite caldo.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

250 ml di latte
3 cucchiaini di zucchero
pane rafferma tipo baguette
2 uova
cannella
olio