

Torrijas

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 2/10

İspanya'da özellikle Paskalya döneminde yapılır torrijas, sütlü yumurtalı ekmeğin tarçınla tatlandırılmasıyla oluşan bir ev klasiğidir.

Malzemeler

- 8 dilim Bayat ekmeği
- 2 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Sütü 110°C'ye ısıtın. Ekmeği suda 10 dakika bekletin.
- Ekmeği yumurtaya bulayın. Tavada iki yüzünü kızartın.
- Şeker ve tarçın karışımını bulayın. Servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği süt karışımında fazla bekletmeyin; tavaya alırken yağlılmamasına dikkat edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın şeker serpip 110°C'ye servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta