

TORRIJAS AL HORNO



| Fácil



| 20 min.



| 6 unidades



| 0,35 €/ración

INGREDIENTES

- Pan del día anterior
- 1 L leche
- 2 huevos
- Piel de un limón
- Canela en rama
- Miel
- Canela




ALÉRGENOS



ELABORACIÓN

1. Hervir la leche con la piel del limón y la canela en rama. En el momento en que hierva, apagar el fuego. Sacar la piel y la canela y dejar enfriar la leche en una fuente plana.
2. Cortar el pan en rodajas de unos 2 centímetros de grosor.
3. Batir los huevos en un recipiente amplio.
4. Precalentar el horno a 200 °C función arriba y abajo.
5. Sumergir las rodajas de pan en la leche para que se empapen, dándole la vuelta para que empapen por los dos lados.
6. Cuando estén empapadas, pasarlas por el huevo por los dos lados. Ponerlas en la bandeja del horno.
7. Hornear 5 min. de cada lado.
8. Mientras se enfrían, poner miel por encima.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

 Por unidad	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	247 Kcal	39,3 g	17,6 g	5,8 g	2,5 g	8,7 g	1,5 g	0,1 g

NUTRI-SCORE



¡EVITA EL DESPERDICIO!

- Haz este postre aprovechando el pan que te vaya sobrando en la semana.

CONSEJOS CONSCIENTES

- Recuerda que los panes integrales son más nutritivos.
- Puedes usar la leche vegetal que más te guste, incluso horchata.