## TORRIJAS

## INGREDIENTES:

(para 4 raciones)

1 barra de pan para torrijas del día anterior

1 litro de leche

150 g de azúcar

1 cáscara de limón

1 palo de canela

2 huevos

Film transparente para envolver las torrijas Mantequilla derretida para engrasar el film 750 g de agua para el vaso

6 cucharadas soperas colmadas de azúcar 2 cucharadas soperas colmadas de canela.



## PREPARACIÓN

- 1. Haga rebanadas gruesas, de 2 cm aproximadamente, con el pan y reserva.
- 2. Ponga en el vaso la leche, el azúcar, la cáscara de limón y el palo de canela. Programe **12 minutos**, **100 °, giro izquierda y velocidad cuchara**. Vierta la leche en un recipiente y deje enfriar un poco.
- 3. Bañe las rebanadas de pan en la leche (empápelas bien) y reserve.
- 4. Ponga los huevos en el vaso y bátalos ligeramente durante **10 segundos en velocidad 5**. Viértalos en un bol y reserve.
- 5. Haga cuadrados de film transparente lo suficientemente grandes como para envolver las torrijas. Engrase el film transparente con la mantequilla derretida ayudándose con un pincel.
- 6. Pase las torrijas por el huevo y váyalas envolviendo, una por una, en el film engrasado. Colóquelas en el recipiente Varoma. Reserve.
- 7. Ponga el agua en el vaso y **programe 25 minutos, temperatura Varoma velocidad 1 1/2.** Pasados los 5 primeros minutos, retire el cubilete y coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera.
- 8. Mientras tanto, precaliente el grill de su horno a temperatura máxima.
- 9. Mezcle el azúcar con la canela en un plato y reserve.
- 10. Cuando acabe el tiempo programado, desenvuelva las torrijas con cuidado y rebócelas en la mezcla de azúcar y canela. Vaya colocándolas en la bandeja del horno forrada con papel vegetal.
- 11. Gratine las torrijas durante 2 minutos. Sáquelas, colóquelas en una fuente y deje templar.