

Torrijas Españolas (kaneeltoast / Torrijas Españolas (Cinnamon Toast))



Boodschappenlijst

240ml melk	2 vrije uitloop bio-eieren
1 eetlepel fijne suiker	1 baguette
1 kaneelstokje	120 ml zonnebloemolie
1 vanillestokje, gehalveerd	1 eetlepel poedersuiker
2 citroenschillen	1 theelepel kaneelpoeder

Zo maak je Spaanse Kaneel Toast

Doe de melk in een steelpannetje,
Voeg er suiker, kaneelstokje, vanillestokje en citroen- en sinaasappel schilletjes aan toe.
Zet het op middelhoog vuur, breng aan de kook, zet het vuur uit en laat 20 minuten trekken.

Giet het mengsel door een zeef en zet het opzij.
Breek 2 eieren in een ondiepe kom en klop ze los.
Snij de baguette in schuine stukken van ongeveer 2,5 cm dik.

Zet een grote koekenpan op middelhoog vuur en voeg de zonnebloemolie toe.
Doop het brood eerst in het melk- en dan in het eimengsel.

Verhit de olie 7 - 8 minuten en leg de sneetjes baguette in de pan.

Draai het brood na 3 minuten om en bak de andere kant ook 3 minuten, neem ze uit de pan.
Leg het brood op een schaal bedekt met keukenpapier.

Hou het brood warm in de oven op de laagste stand, terwijl je de rest bakt

Doe de poedersuiker in een kleine kom, voeg het kaneelpoeder toe en meng het door elkaar.
Doe in een zeef en zeef de kaneelsuiker over de Torrijas Españolas.

Serveer de Torrijas Españolas met frambozen en versgezette koffie

Torrijas Españolas (kaneeltoast / Torrijas Españolas (Cinnamon Toast))



Shopping list

240 ml milk	2 free range organic eggs
1 tablespoon caster sugar	1 baguette
1 cinnamon stick	120 ml sunflower oil
1 vanilla bean, cut in half	1 tablespoon icing sugar
2 lemon peels	1 teaspoon cinnamon powder
2 orange peels	

How to make Spanish Cinnamon Toast

Put the milk in a sauce pan, with the sugar, cinnamon stick, vanilla bean and the lemon peels. Put it on medium heat, bring to a light boil, turn off the heat and let infuse for 20 minutes. Then pour the mixture through a sieve and into a casserole dish, set aside.

Crack 2 eggs into a shallow bowl and whisk together.
Cut 1 baguette into 2.5 cm thick diagonal slices.

Put a large skillet on medium heat and add the sunflower oil.
Coat the slices of baguette, first in the milk mixture and then in the egg wash.

After heating the oil for 7 - 8 minutes, add the coated slices of baguette to the pan.
Add them in a single layer and spaced out (cook in batches).
After 3 minutes flip to fry the other side, after another 3 minutes remove from the pan.

Transfer the bread to a dish with paper towels.
Keep the fried slices warm while you cook the rest, put in a preheated oven at lowest setting.

Once all the baguette has been fried

Put the icing sugar in a small bowl, add the cinnamon powder and mix it together.
Put into a sieve and sprinkle it over the Torrijas Españolas.

Serve the Torrijas Españolas with raspberries and freshly brewed coffee