

Torrijas / Torrijas



Boodschappenlijstje

een oudbakken stokbroodje
250ml melk
3 vrije uitloop bio-eieren
fijne suiker
kaneelpoeder

Zo maak je Torrijas

Schenk de melk in een middelgrote kom, voeg de eieren toe en klop dit goed door elkaar.

Doe de olijfolie in een grote koekenpan zodat de bodem volledig bedekt is.
Zet het vuur middelhoog.

Als je oud stokbrood gebruikt, moeten de sneden minimaal 3 centimeter dik zijn.
Leg het stokbrood 2-3 minuten in het melkmengsel zodat het brood het goed opneemt.

Laat het doorweekte stokbrood kort uitlekken boven de kom en leg het in de pan.
Na 2-3 minuten bakken kijk je of de onderkant goudbruin is, zo ja draai het brood om.
Zodra beide kanten goudbruin zijn serveer je de Torrijas, bestrooid met suiker en kaneel.

Serveer de Torrijas direct en bak door tot het brood op is

Torrijas / Torrijas



Shopping list

a stale baguette
250ml milk
3 free-range organic eggs
caster sugar
ground cinnamon

How to make Torrijas

Pour the milk into a medium bowl, add the eggs and beat well.

Add the olive oil to a large frying pan so that the base is completely covered.
Turn the heat to medium.

If you are using stale baguettes, the slices should be at least 3 cm thick.
Place the baguette in the milk mixture for 2-3 minutes so that the bread absorbs it well.

Drain the soaked baguette briefly over the bowl and place it in the pan.
After 2-3 minutes baking, check whether the bottom is golden, if so, flip the bread over.

Once both sides are golden brown, serve the Torrijas, dusted with icing sugar and cinnamon.

Serve the Torrijas immediately, keep baking until the bread is used up