

TORRIJAS DE ALBARIÑO

INGREDIENTES

- 1 barra de pan do día anterior
- 1l. de viño branco
- 250gr. De azucre
- 1 ramiña de canela
- 1 tona de limón e laranxa
- Ovo batido
- Aceite de oliva

ELABORACIÓN

- Cortar a barra de pan en rebanadas grosas.
- Poñer a quentar o viño coas tonas e o azucre e botalo enriba do pan en quente.
- Deixar empapar ben, escorrer, e pasar por ovo batido.
- Fritir en aceite ben quente, e ao sacalas, pasalas por unha mistura de azucre e canela.