



# Artesanía alimentaria y recetas

# Torrijas

Saber de:

**Mujeres de la Asociación de la 3ª  
edad**

Tobed  
Zaragoza

Recogido por:  
Raquel Diestre Blanco  
(A. C. Grío)

Agosto de 2011

FICHA DE CONOCIMIENTOS  
Y SABERES



## INGREDIENTES

- ✓ Una barra de pan.
- ✓ Dos vasos de leche.
- ✓ Cuatro huevos.
- ✓ Aceite de girasol para freír.
- ✓ Azúcar.
- ✓ Canela.

## MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una sartén.
- ✓ Una fuente honda.
- ✓ Un plato.
- ✓ Una bandeja.

## ELABORACIÓN

1. Cortamos trozos de pan con un grosor de dos o tres centímetros.
2. Colocamos los trozos de pan cortados en una fuente con la leche y los dejamos un rato para que se remojen.
3. Ponemos el aceite a calentar. Cuanto más aceite tenga la sartén más huecas quedarán las torrijas.
4. Batimos bien los huevos y rebozamos los trozos de pan por los dos lados.
5. Los echamos a la sartén con cuidado.
6. Cuando los veamos dorados por los dos lados, los retiramos del fuego.
7. Colocamos las torrijas en papel absorbente para quitar el exceso de aceite.
8. En un plato, echamos azúcar y canela y las revolvemos (podemos echar solo azúcar o ninguna de las dos cosas).
9. Cuando se queden las torrijas templadas, las pasamos por el azúcar y la canela.
10. Cuando llegamos a este punto las colocamos en una fuente para servir.

## FOTOGRAFÍAS



1. Freímos las torrijas.



2. Torrijas.