

Torrija con pan de Valladolid



Provincia

Valladolid

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 portions (300 g environ) de pain de Valladolid (Marca de Garantía).
- 1/2 l de lait.
- 3 cuillères à soupe de sucre.
- 1/2 cosse de vanille en gousse.
- 1/2 zeste d'orange.
- 2 œufs.
- 1 tasse d'huile végétale.
- 6 cuillères à soupe de miel.

Préparation

Faites bouillir le lait avec le sucre, la vanille et le zeste d'orange. Éteignez le feu et laissez reposer pendant 30 minutes. Une fois bouilli, retirez la vanille et le zeste d'orange et faites tremper les portions de pain quelques minutes de chaque côté. Faites chauffer l'huile et enrobez les portions de pain dans l'œuf. Égouttez et faites-les frire des deux côtés (ils doivent être bien dorés). Placez les pains perdus sur un plateau et recouvrez avec du miel.

Optionnel : vous pouvez saupoudrer un peu de sucre avec de la cannelle en poudre sur le pain perdu.