

Torrades de Santa Teresa (*Torrijas*)

Les Illes Canàries

Balbina Isabel Bermúdez López

Ingredients

2 ous
1 tasseta de llet
½ cullerada de canyella mòlta
1 cullerada de matafaluga
3 cullerades de sucre
2 gots de farina
Oli per fregir
Sucre per empolsar



Preparació

Bateu els ous. Afegiu-hi el sucre, la canyella, la matafaluga i la llet i bateu-ho tot bé. Afegiu-hi a continuació la farina a poc a poc i continueu batent-ho fins aconseguir una massa consistent. Si es necessita més farina, se n'hi pot posar més. Deixeu-ho reposar mentre s'escalfa l'oli a la paella. Agafeu porcions de massa de dues cullerades, poseu-les a l'oli calent i fregiu-les. Un cop fregides, poseu-les en una safata amb paper absorbent i empolseu-les amb sucre.

I Trobada Gastronòmica Intercultural

Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 – 08740 – SANT ANDREU DE LA BARÇA

Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpl.cat

Pàgines web: www.cpl.cat i www.cpl.cat/xarxa/cnlcanametller

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-de-Sant-Andreu-de-la-Barca/236099206454986>

Twitter: https://twitter.com/SLC_SantAndreuB