

# Torrades de Santa Teresa

## Castella i Lleó

Manuela Torres

### Ingredients

1 barra de pa  
1 litre de llet  
Pell d'una llimona  
1 branca de canyella  
Canyella molta  
Sucre  
3 ous  
Oli



### Preparació

\_\_\_\_\_ (**tallar**) el pa en llesques no gaire primes, més o menys d'un dit de gruix.

\_\_\_\_\_ (**bullir**) la llet amb la branca de canyella i la pell d'una llimona. \_\_\_\_\_-la (**deixar**) refredar i \_\_\_\_\_-hi (**ficar**) el pa en llesques tot deixant que es mullin bé. Tot seguit, \_\_\_\_\_-les (**deixar**) escórrer.

A continuació, \_\_\_\_\_ (**posar**) abundant oli en una paella i quan estigui ben roent \_\_\_\_\_-hi (**fregir**) el pa. Un cop fregides, poseu les llesques damunt un paper absorbent i \_\_\_\_\_-les (**arrebossar**) en sucre i canyella molta.

Finalment, \_\_\_\_\_-les (**emplatar**) i \_\_\_\_\_-les (**menjar**).