

# Torrades de santa Teresa

## Andalusia

M. Carmen Caballero Estévez

### Ingredients

1 barra de pa de quart del dia anterior  
½ l de llet  
4 ous  
Sucre  
Canyella en pols  
Oli d'oliva

### Preparació

Talleu la barra en llesques i, paral·lelament, bateu els ous per a tenir-los a punt.

En un plat fondo, poseu la llet amb una mica de canyella en pols i mulleu-hi el pa; tot seguit, passeu-lo per l'ou batut.

Agafeu una paella i poseu-hi una mica d'oli d'oliva. Preneu el pa arrebossat amb ou i fregiu-lo a foc mitjà-alt.

Prepareu una safata amb paper absorbent i aneu-hi col·locant les llesques un cop estiguin fregides. Deixeu que s'elimini l'excés d'oli i, finalment, empolvoreu-les amb sucre perquè quedin ben dolces.