

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 deixant les llesques un cop estiguin fregides. Deixeu que s'elimini l'excés d'oli i, finalment, empolvoreu-les amb sucre perquè quedin ben dolces.