



# Torrijas con dulce de leche / Pain Perdú con dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprendé a hacer estas Torrijas, también llamadas Pain Perdú, a base de pan y leche, acompañadas por dulce de leche ilolay.

Complejidad



Intermedio

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Clásico

Manteca

Descremada

## INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 150 gr Dulce de leche
- 50 gr Manteca
- 300 gr Pan oreado
- 2 cditas Canela en polvo
- 200 gr Azúcar
- 300 cm3 Leche

## PREPARACIÓN

1. Cortar ruedas de pan oreado de 1 ó 2 días.
2. Aparte mezclar batiendo en un bowl, los huevos con la leche. Y en un plato, mezclar el azúcar con la canela.
3. Pasar cada rueda de pan por la leche, manteniendo unos segundos, escurrir y pasar por la mezcla de azúcar y canela, azucarar y retirar el excedente.
4. Mientras calentar una sartén, colocar una cucharada de manteca, y colocar el pan a dorar y caramelizar bien de cada lado.
5. Servir tibios acompañando con dulce de leche.