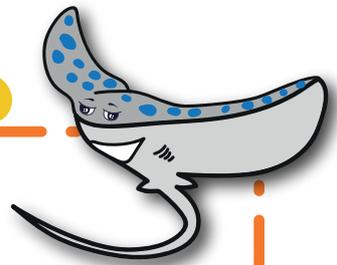


¿Qué necesitamos?



huevos



azúcar



aceite de
oliva



pan



leche



canela

¿Cómo lo hacemos?

1º Pon a hervir en un cazo 600 ml. de leche con 2 ramas de canela y 100 gr. de azúcar.

2º Mientras la leche se calienta, corta la barra de pan en rebanadas de unos 2 cm. de grosor.

3º Cuando hierva la mezcla que tienes en el cazo, vuélcala en un plato hondo.

4º Bate los 3 huevos en otro plato hondo.

5º Calienta la sartén con el aceite. Cuando el aceite esté caliente, moja las rebanadas de pan en la mezcla de la leche con canela y azúcar. No las mojes todas de golpe, es mejor ir poco a poco.

6º Cuando estén blanditas pero sin llegar a deshacerse, cogelas y pásalas por el huevo batido, y de ahí a la sartén.

7º Cuando estén doradas por un lado, dales la vuelta y espera a que se doren por el otro.

8º Cuando estén bien doraditas por los dos lados, sácalas de la sartén y ponlas en un recipiente con papel de cocina debajo, para que escurra el aceite.

9º Una vez en el plato, aplástalas ligeramente con una espátula y espolvoréalas con canela. Si no te gusta la canela puedes probar con azúcar o miel.