



## RECETA TOSTADAS DE CARNAVAL EN SKILLET

**INGREDIENTES** : 2 bollos suizos, o pan para tostadas - 1litro de leche - una rama de canela - canela en polvo - 5 cucharadas de azúcar - 2 huevos - 1/2L. de aceite de girasol.



**PREPARACIÓN:** 1º- Cocer la leche con el azúcar y la canela en rama, sin dejar hervir, dejar que se temple y mientras tanto trocear los bollos en rebanadas de 2 cm. aprox. 2º-Poner las rebanadas en una bandeja plana y empaparlas de leche con un cazo. 3º- Añadir el aceite al *Skillet*, y ponerlo a calentar, batimos los huevos, y esperamos que el aceite esté bien caliente.



4º- Pasamos las rebanadas por el huevo, y las añadimos al *Skillet*, según se vayan friendo, las ponemos en un plato cubierto de papel de cocina, para que vaya chupando el exceso de aceite.



5º- Por último, mezclamos en un plato el azúcar con la canela, y pasamos todas las tostadas por el mismo. **CONSEJO:** se pueden comer templadas o frías, pero nunca meter en el frigorífico.

**\* Potenciando el sabor de los alimentos, con nuestros Asadores Victoria.**

-----ok-----