



## TORREJAS POBLANAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 15 rebanadas de bolillo de 1 cm de ancho
- 3 tazas de leche
- 1 tira de canela
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de piloncillo granulado
- 1 cucharada de ralladura de cáscara de naranja
- 1/2 taza de azúcar
- 4 huevos ligeramente batidos
- 1 barra de margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Similar al Pan Francés, pero no igual, esta receta queda como anillo al dedo para disfrutarla de postre. ¡Te encantará, amiga!

En una olla mediana calienta a fuego medio la leche, con la rajita de canela y la azúcar hasta que hierva por 5 minutos y retira del fuego.

En un refractario grande, coloca las rebanadas de pan y cúbreelas con 2 tazas de la leche hervida. Deja reposar por 20 minutos.

Ahora, prepara la miel: en una olla coloca el agua, el piloncillo y la ralladura de naranja. Déjalo hervir hasta que el piloncillo se disuelva por completo y la miel quede espesa.

Pon a calentar en un sartén grande un poco de margarina sin sal La Villita, pasa cada rebanada de pan por el huevo y luego colócalo en el sartén con la margarina derretida y fríe entre 2-3 minutos de cada lado, una vez dorado, está listo para servir.

Haz lo mismo con el resto del pan y al finalizar, sirve la miel de piloncillo sobre el pan y disfrútalo con tu café o bebida preferida.