

Torrades de Santa Teresa

Les torrades de Sta. Teresa són unes postres antigues, molt ràpides de fer i amb ingredients que generalment trobem per casa. Són unes postres típiques de la Quaresma.

Les podem menjar a qualsevol moment del dia: per esmorzar, per berenar o com a postres d'un àpat.

Ingredients:

- pa
- llet
- oli
- ous
- sucre
- polsim de canyella en pols



Preparació:

Primer posem la llet en un plat fondo i hi anem sucant les llesques de pa, de manera que ens quedin ben impregnades (pot ser pa del dia anterior).

Batem un ou i hi passem les llesques ben impregnades de llet.

Agafem una paella amb força oli calent, hi anem posant les llesques i les fregim, fins que agafin una mica de color daurat o torrat.



Quan les retirem del foc, les col·loquem en un plat amb paper secant perquè perdin l'oli, les ensucrem per totes bandes i les anem col·locant en una plat.



Tot seguit hi afegim per sobre un polsim de canyella en pols i ja ens les podem menjar. Tot i que es poden també menjar fredes, recomanem fer-ho mentre estan calentones.



I bon profit!