

SEMANA SANTA Y PASCUA

Vocabulario:

- Procesiones
- Penitente
- Tamborrada
- Torrijas (ver receta)
- Buñuelos
- Conejos y huevos de pascua.

RECETA DE TORRIJAS (adult help is needed)

Ingredientes para 6 torrijas:

Pan de molde (6 rebanadas)

Medio litro de leche

La piel de medio limón

Canela en polvo o rama

Azúcar

Aceite de girasol

Miel (opcional)

3 huevos



Instrucciones:

1. Poner en un cazo la leche, una rama de canela o una cucharada de canela en polvo, una cucharada de azúcar y la piel del limón.
2. Ponerlo en el fuego hasta que empiece a hervir (**Adults will do this**). Colar la leche y pasarla entonces a una bandeja honda para que se enfríe (solo la leche, sin nada más).
3. Poner aceite en una sartén (mucho) que usaremos para freír las torrijas.
4. Mojar las rebanadas de pan en la leche enfriada. Batir los huevos. Sacar el pan de la leche y pasarlo por el huevo batido.
5. Freír el pan empapado en huevo y leche. (**Adults will do this**)
6. Escurrir las torrijas y ponerles un chorrito de miel, Golden syrup...
7. Disfrutarlas.