

# Las Torrijas De Semana Santa

## 1. Empareja los ingredientes a las imágenes.

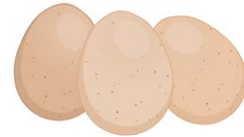
a. Una barra de pan



b. 300 ml de leche



c. 100gr azúcar



d. 2 huevos



e. La corteza de un limón



f. 1 ramita de canela



g. Canela en polvo



h. Aceite de oliva (para freír)



## 2. Completa la receta numerando los pasos en orden.

	Después, coge las rebanadas de pan empapadas en leche, y pásalas por huevo batido.
	A continuación, cuando las rebanadas de pan hayan absorbido la leche y hayan pasado por el huevo batido, hay que freírlas usando aceite de oliva.
1	Primero, mezcla la leche, el azúcar, 80 gr. de azúcar, la ramita de canela y la corteza del limón y ponlo a hervir.
	Más tarde, pon las rebanadas de pan en la leche durante unos minutos, para que absorban el sabor.
	Segundo, parte la barra de pan en rebanadas (más o menos 1-2 cm de grosor cada rebanada).
	Por último, cuando las rebanadas tengan un color dorado, se sacan, se quita el exceso de aceite, y se cubre con una mezcla de azúcar con canela.

# Las Torrijas De Semana Santa **Answers**

## 1. Empareja los ingredientes a las imágenes.

a. Una barra de pan

b. 300 ml de leche

c. 100gr azúcar

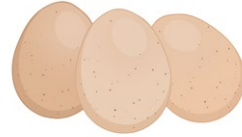
d. 2 huevos

e. La corteza de un limón

f. 1 ramita de canela

g. Canela en polvo

h. Aceite de oliva (para freír)



**2. Completa la receta numerando los pasos en orden.**

4	Después, coge las rebanadas de pan empapadas en leche, y pásalas por huevo batido.
5	A continuación, cuando las rebanadas de pan hayan absorbido la leche y hayan pasado por el huevo batido, hay que freírlas usando aceite de oliva.
1	Primero, mezcla la leche, el azúcar, 80 gr. de azúcar, la ramita de canela y la corteza del limón y ponlo a hervir.
3	Más tarde, pon las rebanadas de pan en la leche durante unos minutos, para que absorban el sabor.
2	Segundo, parte la barra de pan en rebanadas (más o menos 1-2 cm de grosor cada rebanada).
6	Por último, cuando las rebanadas tengan un color dorado, se sacan, se quita el exceso de aceite, y se cubre con una mezcla de azúcar con canela.