

Rostes de Santa Teresa



Les rostes són d'aquelles receptes que no avorreixes mai. Et transporten a la infantesa al poble.

Per 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 8 llesques de pa sec normal (ara també fan pa de pagès sense gluten)
- – 3 ous
- – 15 ml de llet
- – 3 cullerades de sucre
- – 1 cullerada de mantega
- – Canyella
- – Mel



Elaboració:

PAS 1: Batre els ous i deixar-los en un plat.

PAS 2: Posem la llet en un cassó amb canyella i fem arrencar el bull. Tanquem el foc.

PAS 3: Llesquem el pa i els passem per la llet. Poca estona que si no es desfàn les llesques.

PAS 4: Calenta oli a la paella. Suca per l'ou batut les llesques sucades amb llet i fregeix banda i banda les llesques, fins que siguin rosses.

PAS 5: Posa sucre en un plat i una mica de canyella en pols. Ensucra les llesques fregides i ja es poden servir. Hi pots afegir un rajolí de mel.







