PANE FRITTO

Ingredienti:

- 14 fette di pane tipo filoncino leggermente raffermo,
- 750 ml di latte,
- 4 uova,
- 2 stecche di cannella da 6 cm,
- 625 g di zucchero di canna,
- olio di oliva,
- un limone.

Fate bollire il latte con una stecca di cannella per 5 minuti poi lasciatelo raffreddare.
A parte, portate a ebollizione 500 ml di acqua con 500 g di zucchero di canna, la cannella rimasta e la scorza grattugiata del limone; cuocete fino a quando lo zucchero risulterà completamente sciolto.
Tenete in caldo lo sciroppo ottenuto.
In una ciotola sbattete le uova, unite il latte preparato e mescolate bene.
Intingetevi le fette di pane e friggetele in una larga padella con olio caldo per 2-3 minuti per parte.
Servite il pane fritto irrorato con lo sciroppo caldo preparato.
(Queste frittelle sono un dolce tipico messicano, il cui nome originale è "torrejas").
Il vino giusto da abbinare è un bianco dolce, per esempio lo Zibibbo di Sicilia.