HerZechef



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de donut

4 raciones 434 kcal

Ingredientes

- Donuts de azúcar
- **250 ml** de leche
- **1** cáscara de un limón
- **1** cáscara de una naranja
- **1** vaina de canela
- **2**-3 huevos
- Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**9,5 g**
Grasas	**29 g**
Hidratos	**36 g**
Fibra	**3,1 g**

Elaboración

1. En un bol añadiremos leche, la cáscara de un limón y la cáscara de una naranja, las dos para dentro, una ramita de canela partida y lo calentaremos al microondas hasta que hierva la leche.
2. Mientras tanto prepararemos los donuts, los partiremos por la mitad y los colocaremos en una fuente.
3. Cuando ya tengamos la leche infusionada, quitaremos las cáscaras y las ramitas de canela y bañaremos los donuts.
4. Los dejaremos unos segundos para que absorban bien la leche.
5. Los escurriremos y los empaparemos con huevo batido por todos los lados.
6. Freímos en aceite de girasol a unos 180o y ya tenemos unas torrijas de donut.

RECOMENDACIONES

No se le pone azúcar porque el mismo donut ya lleva suficiente.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto