HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de Cruapan

4 raciones 434 kcal

Ingredientes

- Rebanadas de Cruapan
- **250 ml** de leche
- **1** cáscara de un limón
- **1** cáscara de una naranja
- **1** vaina de canela
- **2**-3 huevos
- Aceite de girasol
- Azúcar
- Canela en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**44 g**
Fibra	**3 g**

Elaboración

1. Añadir en un bol la leche, la cáscara de un limón y de una naranja, una ramita de canela partida y hervir al microondas
2. Una vez la leche esté caliente e infusionada, retirar los elementos de la infusión
3. Remojar bien las rebanadas de Cruapan en la leche
4. Cuando estén bien empapadas, bañarlas en huevo batido por todos los lados
5. Freír en aceite de girasol a 180 grados hasta que estén doraditas
6. Mezclar azúcar con canela en polvo y rebozar las torrijas

RECOMENDACIONES

Cuidado que están muy delicadas.

Hecho con CookNest

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