HerZechef



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de Kinder Bueno

6 raciones 343 kcal

Ingredientes

- **500 ml** de leche
- **1** cáscara de naranja
- **1** cáscara de limón
- **1 rama** de canela
- **1** barra de pan seco
- Azúcar
- Crema Kinder
- Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	6,2 g
Grasas	19 g
Hidratos	38 g
Fibra	2 g

Elaboración

1. En un bol añadimos el medio litro de leche, la cáscara de una naranja y la cáscara de un limón
2. Añadimos una ramita de canela y lo tapamos con papel film
3. Lo calentamos en el microondas hasta que arranque a hervir y dejamos que infusione
4. En un pan seco cortamos unas rebanadas bien gordas y les hacemos un corte en diagonal sin llegar hasta abajo, de forma que quede como un libro
5. Rellenamos las rebanadas con la crema Kinder usando una manga
6. Hacemos lo mismo con todas
7. Cuando estén listas, las remojamos con la leche infusionada
8. Cuando estén muy empapadas, las pasamos por huevo, para que se empapen bien por todos los lados
9. Las freímos en aceite de girasol a unos 190 grados
10. Cuando estén doradas por todos los lados, las dejamos escurrir sobre papel absorbente
11. Las rebozamos con un poco de azúcar
12. Las decoramos con unos rayones de crema Kinder

Hecho con CookNest

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