HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de Lotus

6 raciones 426 kcal

Ingredientes

- **500 ml** de leche
- **1** cáscara de naranja
- **1** cáscara de limón
- **1 ramita** de canela
- Pan
- Aceite de girasol
- Crema de Lotus
- Huevo

POR RACIÓN

Proteínas	9,7 g
Grasas	24 g
Hidratos	43 g
Fibra	2,7 g

Elaboración

1. En un bol añadir la leche, la cáscara de una naranja y de un limón, y una ramita entera de canela
2. Cubrir bien el bol con papel film y meterlo en el microondas hasta que la leche empiece a hervir
3. Cortar rebanadas gruesas de una barra de pan seca de hace tres días
4. Colocar las rebanadas en un recipiente y cubrirlas con la leche infusionada
5. Mientras el pan se empapa, meter la crema de Lotus en una manga para rellenar las torrijas más fácilmente
6. Bañar las torrijas en huevo, procurando que cubra todos los lados
7. Freír las torrijas en aceite de girasol a 180° hasta que todos los lados estén bien dorados
8. Cuando estén lo suficientemente frías para manipularlas sin quemarse, rellenarlas con crema de Lotus hasta los topes

Hecho con CookNest