HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de Doowap

4 raciones 414 kcal

Ingredientes

- Doowaps
- **500 ml** de leche
- **1** cáscara de naranja
- **1** cáscara de limón
- **1 ramita** de canela
- **2** huevos
- Mantequilla
- Azúcar (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**3,6 g**

Elaboración

1. Meter la leche en un bol, añadir la cáscara de una naranja y de un limón y una ramita de canela
2. Tapar con papel film y calentar en el microondas hasta que la leche empiece a hervir
3. Dejar infusionar hasta que temple y quitar los aromatizantes
4. Cubrir los Doowaps con la leche infusionada y dejarlos empapar para que queden jugosos por dentro
5. Bañar el Doowap con huevo, procurando que quede empapado por todos lados
6. Freír en una sartén con una nuez de mantequilla hasta que esté dorado por los dos lados
7. Si se desea, espolvorear azúcar por encima

Hecho con CookNest



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