HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas

4 raciones 354 kcal

Ingredientes

- **200 ml** de leche
- **1** cáscara de limón
- **1 rama** de canela
- Pan de barra
- Azúcar
- **1 cucharadita** de canela en polvo
- Aceite de girasol
- Huevo batido

POR RACIÓN

Proteínas	9,3 g
Grasas	15 g
Hidratos	47 g
Fibra	3,1 g

Elaboración

1. Calentar la leche con la cáscara de limón y la rama de canela
2. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y dejar infusionar al menos 15 minutos
3. Retirar la cáscara de limón y la canela
4. Remojar el pan de barra, al que se le ha quitado solo una parte de la corteza, con la leche infusionada
5. Cuando esté bien empapado, bañarlo en huevo batido
6. Freír en aceite de girasol a unos 180 grados hasta que esté dorado por los dos lados
7. Colocar sobre papel absorbente para que suelte el aceite
8. Rebozar en una mezcla de azúcar con canela en polvo mientras aún está caliente

Hecho con CookNest



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