HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas enrolladas rellenas de Kinder

4 raciones 449 kcal

Ingredientes

- Pan de molde
- **200 ml** de leche
- **1** cáscara de limón
- **1 ramita** de canela
- Chocolatinas Kinder
- Azúcar
- **1 cucharadita** de canela
- Huevo
- Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	**11 g**
Grasas	**23 g**
Hidratos	**51 g**
Fibra	**2,8 g**

Elaboración

1. En un cazo calentamos la leche con una cáscara de limón y una ramita de canela
2. En cuanto hierva, paramos el fuego, lo dejamos infusionar durante unos 15 minutos, retiramos la cáscara y el trocito de canela
3. Aplastamos unas rebanadas de pan de molde
4. Colocamos una chocolatina de Kinder en la parte superior de la rebanada y la enrollamos hasta tener el rulillo de pan
5. Remojamos con la leche infusionada todos los rulillos y, cuando estén bien empapados, los sacamos con mucho cuidado y los bañamos con huevo batido
6. Cuando los vayamos teniendo, los freímos en aceite de girasol bien caliente hasta que estén dorados por los dos lados
7. Pasamos la torrija por papel absorbente y finalmente por una mezcla de azúcar con canela

Hecho con CookNest