HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrija de cruasán

2 raciones · 566 kcal

Ingredientes

- Cruasanes
- **200 ml** de leche
- **1** cáscara de limón
- **1 ramita** de canela
- **1 cucharada** de azúcar
- **50 gr** de mantequilla
- Huevo batido

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	39 g
Hidratos	43 g
Fibra	3,3 g

Elaboración

1. En un bol, calentar la leche con la cáscara de limón y la ramita de canela, tapado con papel film, en el microondas hasta que hierva
2. Una vez hervida y atemperada, quitar los tropezones
3. Remojar los cruasanes en la leche hasta que queden bien empapados
4. Bañar los cruasanes con un buen remojo de huevo batido
5. Derretir la mantequilla en una sartén junto con una buena cucharada de azúcar
6. Freír el cruasán hecho torrija hasta que quede dorado y caramelizado por los dos lados

Hecho con CookNest



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