HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de pan de leche

4 raciones 426 kcal

Ingredientes

- Bollos de pan de leche
- **250 ml** de leche
- **1 cucharada** de azúcar
- **1** cáscara de limón
- **1** cáscara de naranja
- **1 rama** de canela
- **2** huevos
- Azúcar
- Canela en polvo
- Aceite de girasol

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	20 g
Hidratos	53 g
Fibra	3,8 g

Elaboración

1. Cortar los bollos de pan de leche en tres partes
2. Infusionar la leche con una cucharada de azúcar, una cáscara de limón, una cáscara de naranja y una rama de canela
3. Cubrir los panecillos cortados con la leche, empapándolos bien por los dos lados
4. Empapar bien los panecillos en huevo batido por todos los lados
5. Freír en aceite de girasol a temperatura media alta hasta que queden doraditos por todos los lados
6. Preparar una mezcla de azúcar y canela en polvo y rebozar las torrijas con ella

Hecho con CookNest

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