Teresa



POSTRES · VEGETARIÀ

Torradetes de Santa Teresa

15min · 4 racions · 338 kcal

Ingredients

- **2**-3 llonguets, del dia abans
- **500 ml** de llet
- **2** ous
- Sucre
- Polsim de sal
- Canyella (branca i pols)
- Llimona
- Oli per fregir

PER RACIÓ

Proteïnes	12 g
Greixos	11 g
Hidrats	47 g
Fibra	2,2 g

Elaboració

1. Posar la llet, 3 cullerades de sucre, una branca de canyella, pell de llimona i un polsim de sal en un recipient de vidre
2. Escalfar al microones fins que comenci a bullir
3. Deixar reposar una hora fins que es refredi
4. Tallar els llonguets (del dia abans) a rodanxes, descartant les puntes
5. Treure la pell de llimona i la canyella de la llet i barrejar-hi dos ous ben batuts
6. Posar el pa en una safata i mullar-lo amb la llet
7. Deixar que s'estovi uns minuts i fregir-lo en oli ben calent
8. Posar sobre un paper absorbent
9. Col·locar en una safata i empolsar amb sucre i canyella en pols (quantitats al gust)

RECOMANACIONS

Es pot fer sense ou.

Fet amb CookNest