

Torrejitas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite para freír: 150 mililitros

Brotes de menta o yerbabuena: c/n

Crema de avellanas: 250 Gramos

Mermelada de Zarzamora: 250 Gramos

Pan de caja: 1 Barra

Azúcar glass: 50 Gramos

Canela En Polvo: 50 Gramos

Huevo: 5 Unidades

Mix de frutos rojos frescos: 300 Gramos

Queso Edam: 300 Gramos

Preparación de la Receta

- Batir los huevos.
- Cortar el pan en triángulos.
- Sumergir el pan en el *huevo* batido, freír y reservar.
- Untar la mermelada y la *crema de avellana* en cada pan de forma intercalada y añadir una *rebanada* de queso Edam.
- Formar unas torrecitas.
- Espolvorear con el mix de azúcar glas, canela en polvo y acompañar con los frutos frescos y los brotes.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torrejitas>