elGourmet

Torrejitas

Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Aceite para freir: 150 miliitros
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