

Torreznos de Hierbabuena

Tiempo de preparación: 35 Min



Ingredientes

Aceite Vegetal: c/n

Hierbabuena: 100 Gramos

Piloncillo: 250 Gramos

Alamares: 12 Unidades

Huevo: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- *Hervir* en agua el *piloncillo* hasta que se disuelva
- Una vez disuelto agregar la **hierbabuena** poco a poco hasta alcanzar el sabor deseado.
- Reservar.
- Moler el pan lo más fino posible
- Se puede hacer con la ayuda de un rodillo o de una licuadora.
- Batir las claras hasta punto de turrón.
- Integrar las claras y el pan molido.
- En un sartén calentar el aceite sin dejarlo quemar
- Con una cuchara, verter un poco de la mezcla hasta obtener un *color* dorado y colocar los torreznos sobre papel absorbente.
- Cuando todos los torreznos estén listos y reservar.
- En otro sartén agregar la infusión y poner a fuego medio, agregar de uno a uno los torreznos, aproximadamente durante 10 minutos para que tomen el sabor de la *hierbabuena*.
- Servir caliente y al momento.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torreznos-de-hierbabuena>