

Rellenos dulces

Castella-la Manxa

Susana Martínez Fernández

Ingredients

1 barra de pa de 3 dies
2 ous
150 g de sucre o mel al gust
Oli d'oliva
Sal

Preparació

Bateu els ous. Agafeu només la molla de pa i poseu-la amb els ous bo i afegint una mica de sal.

Feu com si es tractés d'una croqueta i fregiu-los amb oli. Un cop fregits, poseu-los en una olla i feu-los bullir amb el sucre o la mel.

Un cop freds, gardeu-los a la nevera i després serviu-los.

Personalment, a mi m'agraden a temperatura ambient .



Informacions culturals

La meva àvia els feia el Divendres Sant, com a postres, després del potatge de cigrons.

Són una variant de les torradetes de santa Teresa.