

# Borrachinos

por golosona



## Información

**Dificultad:** Fácil

**Comensales:** 4

**Precio:** Baja

**Tipo de plato:** Postres

**Ingrediente principal:** Pan

**Temporada:** Todo el año

**Técnica:** Frito

**País:** España

## Ingredientes

---

1/4 Kg de miga de pan  
3 huevos grandes  
1/4 de litro de vino blanco  
Azúcar  
Canela en caña  
Aceite

## Preparación

---

1. Desmigamos bien la miga de pan y la dejamos reposar todo un día.
2. Batimos los huevos, añadimos el azúcar y la miga de pan y mezclamos bien hasta crear una masa.
3. Creamos bolitas y las echamos en una sartén con aceite caliente hasta que se doren por ambos lados. Reservamos.
4. En un bol ponemos medio litro de agua, una caña de canela, el vino y 5 cucharadas grandes de azúcar. Calentamos al fuego hasta formar un almíbar.
5. Vertemos el almíbar sobre los borrachinos y los ponemos al fuego unos 25 minutos, con cuidado de que no se peguen. Servimos.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/99352/borrachinos/>