Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de pan brioche

4 raciones 686 kcal

Ingredientes

- Pan brioche (receta en anterior post)
- Huevos
- Azúcar
- Canela
- Leche
- 3 ralladura de cáscara de naranja
- 3 ralladura de cáscara de limón
- 1 palo de canela en rama
- Leche (yo use desnatada sin lactosa)

POR RACIÓN

Proteínas	23 g
Grasas	20 g
Hidratos	108 g
Fibra	6,8 g

Elaboración

1. Cortamos el pan brioche en daditos, reservamos.
2. Ponemos la leche a hervir a fuego medio-alto en un cazo, añadimos la canela en rama, la cáscara de naranja y limón y fusionamos.
3. En un plato batimos huevo, en otro mezclamos el azúcar con la canela y por último vertimos la leche (retirando las cáscaras y la canela) en otro.
4. En una sartén añadimos un chorrito de aove a fuego medio, cogemos nuestro pan brioche, mojamos en leche, pasamos por huevo y llevamos a la sartén (1 min más o menos por cada lado) hasta que esté doradito.
5. Por último pasamos nuestras torrijas por la mezcla de azúcar y canela, dejamos enfriar y servimos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya