Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de pan brioche

6 raciones 500 kcal

Ingredientes

- **1** pan brioche
- **500ml** de leche
- **500ml** de nata
- **60gr** de azúcar
- Piel de una naranja
- Piel de un limón
- Una rama de canela
- **2**-3 huevos batidos
- Aceite para freír

COBERTURA

- Azúcar
- Canela molida

POR RACIÓN

Proteínas	**8,3 g**
Grasas	**37 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. En un cazo ponemos la leche, nata, piel de naranja, piel de limón, azúcar, canela en rama y llevamos a hervir, cuando rompa a hervir cortamos el fuego y tapamos.
2. Ponemos aceite para freír en una sartén a fuego medio alto.
3. Colamos el contenido del cazo en una bandeja, vamos pasando los trozos de pan brioche hasta que estén bien humedecidos, pasamos por huevo y freímos en la sartén.
4. Retiramos sobre papel absorbente cuando estén doraditas y estando aún calientes las pasamos por la mezcla de azúcar y canela, y ya estarían listas para disfrutar.

Hecho con CookNest