MARÍA 👨🏽‍🍳



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de brioche con helado casero de nata

4 raciones

Ingredientes

- Brioche
- Leche
- Nata de montar
- Piel de limón y naranja
- Rama de canela
- Mantequilla

Elaboración

1. Añadimos a un bol nata de montar con un poco de azúcar y montamos con las varillas
2. Echamos en un tupper y llevamos al congelador
3. Para unas buenas torrijas es infusionar la leche con piel de limón y naranja junto con una rama de canela; cuando rompa a hervir, dejamos a fuego bajo unos minutos
4. Cortamos el brioche, preferiblemente en rebanadas algo gruesas
5. Colamos la leche en un recipiente donde añadimos las rebanadas de brioche y dejamos un rato
6. Echamos mantequilla en una sartén y añadimos las torrijas hasta caramelizarlas por ambos lados
7. Emplatamos las torrijas y las acompañamos del helado casero de nata

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏽‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy