Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de pan de leche y brioche

4 raciones 1178 kcal

Ingredientes

- Medio litro de leche
- 400 ml de nata para montar
- Azúcar en buena cantidad
- Canela al gusto
- Piel de una naranja
- Pan de leche
- Pan brioche
- Azúcar en cantidad generosa para el caramelo
- Una cucharada de agua
- Mantequilla
- Una bolita de helado de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	18 g
Grasas	66 g
Hidratos	131 g
Fibra	3,6 g

Elaboración

1. Añadir a la olla medio litro de leche, 400 ml de nata para montar, buena cantidad de azúcar, canela al gusto y la piel de una naranja
2. Poner a fuego medio tapado
3. Cuando empiece a hacer el amago de hervir, apartar y esperar a que se enfríe
4. Pinchar los panes de leche con un tenedor por todos lados para que queden bien empapados
5. El pan brioche cortado en rodajas no hace falta pincharlo
6. Esperar unos minutos y dar la vuelta a los panes
7. Tapar con film y esperar unos 40 minutos
8. Hacer un caramelo con una cantidad generosa de azúcar, una cucharada de agua y mantequilla
9. Meter las torrijas en el caramelo
10. Emplatar con una bolita de helado de vainilla y probar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Evita Me
cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame