Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de Lotus

4 raciones 836 kcal

Ingredientes

- 200 ml de leche
- 200 ml de nata para montar
- 1 cucharada de crema de Lotus
- Un chorrito de esencia de vainilla
- Un poco de azúcar
- Pan de leche
- Pan brioche cortado en rodajas
- Galletas Lotus
- Abundante azúcar
- Un poco de agua
- Mantequilla
- Helado de Lotus

POR RACIÓN

Proteínas	12 g
Grasas	45 g
Hidratos	96 g
Fibra	2,2 g

Elaboración

1. Mezclar 200 ml de leche con 200 ml de nata para montar y calentarlo bien en el microondas
2. Añadir una cucharada de crema de Lotus, un chorrito de esencia de vainilla y un poco de azúcar
3. Pinchar bien el pan de leche para que quede bien empapado
4. El pan brioche cortado en rodajas no haría falta pincharlo
5. Verter el líquido y tapar con papel film
6. Dejar reposar 30-40 minutos
7. Machacar unas pocas galletas Lotus
8. Hacer un caramelo en una sartén mezclando abundante azúcar con un poco de agua
9. Añadir mantequilla y echar las torrijas
10. Emplatar con una bolita de helado de Lotus y un poco de galleta en polvo

Hecho con CookNest

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