Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de chocolate blanco

4 raciones · 809 kcal

Ingredientes

- 200 ml leche
- 200 ml nata para montar
- Azúcar
- Un chorrito de esencia de vainilla
- Una tableta de Milka bar o de chocolate blanco favorito
- Pan de leche
- Azúcar abundante para el caramelo
- 1 cucharada de agua
- Mantequilla
- Bola de helado de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	45 g
Hidratos	89 g
Fibra	1,9 g

Elaboración

1. Mezclar la leche con la nata para montar, el azúcar y un chorrito de esencia de vainilla
2. Calentar bien en el microondas hasta que se deshaga todo el chocolate
3. Pinchar el pan de leche para que se empape bien por dentro y verter la mezcla
4. Cubrir con papel film o con la tapa del táper y dejar reposar unos 30 o 40 minutos
5. Hacer un caramelo en una sartén con abundante azúcar, una cucharada de agua y mantequilla
6. Cocinar las torrijas con el caramelo
7. Emplatar con una bola de helado de vainilla

RECOMENDACIONES

Pan brioche no hace falta. Con menos azúcar habría estado mucho mejor.

Hecho con CookNest

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