la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de dulce de leche con chocolate

20min · 6 raciones · 389 kcal

Ingredientes

- **6** o 7 rebanadas de pan de molde
- **500 ml** leche
- **150 gr** de dulce de leche
- **2** huevos

DECORACIÓN

- Dulce de leche
- Chocolate negro 70%

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**16 g**
Hidratos	**49 g**
Fibra	**2,7 g**

Elaboración

1. Cogemos la rebanada y le damos forma de corazón
2. En un bol ponemos la leche y el dulce de leche y mezclamos hasta integrar
3. Bañamos las rebanadas por ambos lados, que queden bien empapados
4. Las pasamos por huevo batido
5. Las ponemos en la airfryer a 180° unos 10 minutos
6. Le damos la vuelta y las ponemos otros 10 minutos
7. Las podemos cubrir con dulce de leche y chocolate negro fundido

RECOMENDACIONES

No fritas, en airfryer

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos