MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas tiramisú

4 raciones · 506 kcal

Ingredientes

TORRIJAS

- **4 rebanadas** de pan
- **150 ml** de leche entera
- **150 ml** de café
- **2 cucharadas** de azúcar (al gusto)
- Un poco de esencia de vainilla
- Huevo batido

CREMA MASCARPONE

- **100 ml** de nata para montar (mínimo 35%)
- **125 g** de queso mascarpone
- **30**–40 g de azúcar (ajusta al gusto)
- **1 cucharadita** de extracto de vainilla
- Cacao

POR RACIÓN

Proteínas	**14 g**
Grasas	**31 g**
Hidratos	**45 g**
Fibra	**3,5 g**

Elaboración

1. Calentar en una cazuela la leche, el café, la esencia de vainilla y el azúcar
2. Cuando la leche rompa a hervir, retirarla del fuego y ponerla en un bol
3. Untar una tostada en la mezcla de leche y café, después pasarla por huevo batido y freír
4. Una vez terminado, decorar con crema mascarpone y un poquito de cacao

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades