XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Torrijas de panettone

+4h 6 raciones

Ingredientes

- Panettone
- Leche
- Canela
- Vainilla
- Azúcar
- Mantequilla

Elaboración

1. Dejar el panettone 24 horas en remojo con leche, canela y vainilla
2. Sacar el panettone del remojo y dejarlo escurrir
3. En una sartén, poner azúcar al fuego hasta hacer caramelo
4. Añadir mantequilla y mezclar
5. Poner el panettone y caramelizarlo bien por todos los lados
6. Cocinar 2 minutos por cara hasta dorar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa