

Torrijas

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Leche: 1 L

Azúcar: 100 g

Limón (sólo la piel): 1 Unidad

Rebanadas de brioche: 8 Unidades

Vainilla: 1 Vaina

Aceite de girasol:

Huevos: 4 Unidades

Naranja (sólo la piel): 1 Unidad

Canela: 2 Ramas

Para la decoración:

Azúcar:

Canela En Polvo:

Menta: 1 Ramillete

Helado de Vainilla:

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos la mitad de la leche a hervir durante 1 minuto con las pieles de naranja y lim&ocute

- N, la canela, el azúcar y la vaina de vainilla cortada por la mitad.
- Retiramos del fuego, la pasamos por el colador y la mezclamos con la leche restante para atemperarla.
- Luego, bañamos las rebanadas de brioche en la leche
- Las pasamos por *huevo* batido y las freímos en aceite de girasol bien caliente por ambos lados hasta que tomen *color* dorado
- Escurrimos sobre un plato con papel de cocina.
- Hacemos una mezcla en un plato de azúcar y canela en polvo.
- Rebozamos las torrijas en esta mezcla y servimos con una bocha de helado
- Decoramos con *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torrijas-de-brioche-con-helado>