



Torrijas: mi versión contemporánea.

- **Nivel de dificultad: Fácil**
- **Para 6 personas**
- **Tiempo de preparación: 15 min.**

Ingredientes

- 1 lata de leche de coco 1,85 €
- 1 pan de molde tipo brioche o dulce de leche (si no lo encontráis podéis usar pan de molde especial para torrijas, pero en este caso, tendréis que añadir a la leche de coco dos cucharadas de azúcar glas) 1,00 €
- 10 cucharadas de azúcar 0,30 €
- un poco de agua 0,05 €

Total, **3,20 € para seis personas**. ¡Increíble! y baratísimo de precio

1. Abrir la lata de leche de coco y volcar sobre un plato hondo. Deshacer bien los grumos con ayuda de un tenedor. Si el pan que vamos a usar no es brioche o de leche, este es el momento de añadir las dos cucharadas de azúcar glas. En este caso, mezclar con cuidado hasta que esté bien incorporada.

2. Colocar sobre un plato las rebanadas de pan. Sobre cada rebanada, poner un par de cucharadas de leche de coco. Esperar un par de minutos hasta que se haya absorbido bien.

3. Dar la vuelta a las torrijas y añadir otras dos cucharadas de leche de coco por esta cara. Dejar reposar un par de minutos.

4. En una sartén ponemos 3 cucharadas de azúcar y un poco de agua. Cuando el almíbar esté gordo (cuando empiece a hacer pompitas y el azúcar esté espeso), añadir las torrijas. Tostar un poco hasta que tome un poco de color, y entonces le damos la vuelta. Tostar por el otro lado. Debe quedar con un color dorado caramelo. De ahí, que aparezcan tostadas.

5. Pasar a un papel vegetal de cocina, y dejar secar las torrijas, para que seque el caramelo. No las pongáis directamente sobre un plato en el que las sirváis porque al secarse el caramelo, se quedarían pegadas.

6. Repetir la operación hasta que se hayan caramelizado todas las torrijas.





Loleta

Life, Market & Cooking



7. Una vez que el caramelo se haya enfriado, pasarlas a un plato. Yo las sirvo solas, pero Alicia me recomendó servir las recién hechas con un poco de helado, que también están exquisitas. Es otra forma distinta de preparar las torrijas de toda la vida. ¡Espero que os gusten!

