

torrijas de galletas rellenas de crema



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

hacer antes las natillas para montar las galletas

Descripción:

un postre muy fácil de hacer , una variante de las torrijas, en lugar de con pan , con galletas

Ingredientes para 4 personas :

- 16 galletas maria
- 1 Sobre de natillas potax
- 1 litro de leche
- 6 cucharadas de azucar
- para cubrir de canela
- 1 huevo
- aceite

Preparación:

Paso 1

mojar las galletas en leche. mejor tener las natillas echas con anterioridad, se pueden hacer caseras o con un litro de leche y un sobre de natillas, a mí las que más me gustan son las de la marca Potax. Poner a calentar la leche en un cazo con 6 cucharadas de azucar, disolver el sobre en una taza de leche, cuando hierbe la leche del cazo se añade la taza revolviendo constantemente hasta que espesan, hay que tener en cuenta que al enfriarse espesan más. Cuando se tienen las natillas echas, se cogen dos galletas de las que se tienen mojadas en leche, se rellenan con las natillas , se pasan por harina y huevo batido y se frien en aceite bien caliente, se ponen en una bandeja con papel absorbente, se espolvorean con azúcar y canela. Si sobran natillas se ponen en bandejas individuales, se espolvorean con canela molida