

Tostada de crema de leche con caramelo



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

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** sigo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- 160gr de Brioche de mantequilla
- 500gr de Nata
- 200ml de Zumo de naranja
- 300ml de Leche
- 200gr de Azúcar
- 1 bola de Helado de caramelo

Preparación:

Paso 1

Recortar el brioche de mantequilla que deberá quedar lo más rectangular posible

Paso 2

Empapar en el baño que hemos preparado a base de mezclar, la nata, la leche, el zumo de naranja y el azúcar.

Paso 3

Una vez empapada rebozar por huevo y sellar en la plancha. Reservar.

Paso 4

Con los recortes del brioche y lo que sobra del empapado elaborar un ponche de levadura al cual añadiremos un chorrito de brandy. Reservar frío.

Paso 5

Montaje: 1) *En plato hondo, fondear con el ponche de levadura y calentar la torrija en el microondas, con cuidado de que no se seque ni se queme* 2) *Colocar la torrija encima del ponche* 3) *Terminar con una bola de helado de caramelo* 4) *Decorar con unas tiras de piel de limón o de naranja.*