

# Tostada de crema de leche con caramelo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** JuanRa Aparisi



**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.*