

TORRIJAS CON NATA

Ingredientes:

- Paquete bollos Brioche
- 5 huevos
- 5 cucharadas azúcar
- 500 ml nata montar
- 500 ml leche



Elaboración:

1. Cortamos los bollos (quitando los finales).
2. Mezclamos la leche con todo (no se calienta)
3. Durante 2-3 días dar vueltas a los bollos (en nevera)
4. Freír con mantequilla a fuego lento
5. Echar azúcar y quemar con soplete.