

TORRIJAS CON NATA

Ingredientes:

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



Elaboración:

1. Cortamos los bollos (quitando los finales para que empape bien).
2. Mezclamos la leche con todo (no se calienta!)
3. Durante 2-3 días dar vueltas a los bollos cada 12 horas (en nevera)
4. Freír con mantequilla a fuego lento: 2 minutos por cada lado para que se cuaje bien el huevo
5. Opcional: Echar azúcar y quemar con soplete.