



Cocina Para Novatos

Inicio

Primeros platos

Segundos platos

Postres

Flan de leche condensada

Tarta chocolate blanco

Banda de fresas

Banda de Manzana

Hojaldre relleno de crema

Brownie con Helado de Yo

Brownie de chocolate blan

Torrijas

Chinois de crema

Tarta mousse de nutella

Tarta de hojaldre con fruta

Magdalenas

Palmeras de hojaldre

Coca de Sant Joan

Bracito de trufa

Financiers corazón Nutella

Brazo de Gitano

Flan de café

Tarta de pasta quebrada

Tarta de queso fresco

Mousse de chocolate

Brownie

Tarta de queso

Panacotta

Pastel de chocolate

Muffin con chocolate

Otros platos

Cocina Sana

Libro de visitas

Recetas en PDF

Sitios de Interés

Contáctanos

Torrijas



Receta de Sonia T. y Luis H.

Ingredientes

- 1 barra de pan de un día o dos antes
- 400 gr. de leche
- 25 gr. de cacao puro en polvo Valor
- 30 gr. de azúcar
- 3 huevos grandes
- aceite de oliva suave, para freír
- azúcar y coco rallado para espolvorear

Preparación

Corta el pan en rebanadas y reserva. Mezcla la leche, el cacao, el azúcar y los huevos. Eche la mezcla en un recipiente que te resulte cómodo, para bañar el pan.

Baña las rebanadas de pan en la leche chocolateada permitiendo que se empapen bien, hasta el punto de poder manipularlas sin que se rompan, después pásalas a un plato para que suelten el exceso de líquido.

Pon abundante aceite a calentar a fuego medio en una sartén amplia, ve friéndolas, y a medida que estén hechas, pásalas sobre papel de cocina absorbente.

Antes de que se enfrien del todo échales el azúcar.

Si no quieres echarle caca el procedimiento es el mismo sin este ingrediente



[Activar versión accesible](#)