



TORRIJAS DE BRIOCHE CON COCO Y PIÑA



X 4



10 min



10 min
de sartén

*Pela la piña y retira la parte fibrosa. Córtala en 8 porciones.
En la sartén, derrite 30 g de mantequilla.
Añade el azúcar y carameliza las porciones de piña.*

En un cuenco, bate los huevos con la leche de coco. Baña las rebanadas de brioche en esta mezcla.

Derrite el resto de la mantequilla. Dora las rebanadas de brioche por ambos lados.

Sirve las torrijas de brioche con las porciones de piña caramelizada por encima.

Decóralas con azúcar glas o coco rallado.

- 4 rebanadas de brioche de unos 2 cm de grosor
- 2 huevos
- 40 cl de leche de coco
- ½ piña
- 25 g sugar
- 2 x 30 g de azúcar
- 2 porciones de mantequilla de 30 g cada una
- azúcar glas o coco rallado para decorar

CONSEJO DEL CHEF

Puedes variar los sabores según la temporada del año, sustituyendo la piña por manzanas, melocotones o incluso albaricoques.