



TORREJA DE PANETÓN CON SALSA DE CHOCOLATE Y HELADO DE CAFÉ

Ingredientes

PANETÓN PIL	3 UNIDADES
HUEVO	12 UNIDADES
LECHE FRESCA NATURAL PIL	3 LTS
CREMA DE LECHE PIL	250 CC
AZÚCAR	1 BOLSA
VAINILLA	1 BOTELLA GRANDE
ACEITE GIRASOL	4 CUCHARADAS
HELADO DE CREMA DE LECHE CON CAFÉ - MÓNACO	2 LTS

PARA LA TRUFA

CHOCOLATE 70%	500 GR
CREMA DE LECHE PIL	250 CC
MANTEQUILLA PIL SIN SAL	2 PAQUETES
HIERBABUENA	200 GR
CHERRY NATURAL	200 GR

Procedimiento

Mezcla para Remojar el Panetón:

- Bate 3 huevos con 120 ml de crema de leche, 120 ml de leche fresca natural, una cucharadita de esencia de vainilla y 3 cucharadas de azúcar.

Cortar y Remojar el Panetón:

- Corta el panetón en rodajas de un dedo de grosor.
- Sumerge cada rodaja en la mezcla anterior.

Fritura de las Torrejas:

- Calienta aceite en una sartén.
- Fríe las rodajas de panetón remojadas hasta que estén doradas y colócalas sobre papel absorbente. Espolvorea azúcar granulada mientras están calientes.

Salsa de Chocolate:

- En una cacerola, calienta 150 g de crema de leche hasta que hierva.
- Añade 150 g de chocolate picado, apaga el fuego y deja que se derrita con el calor de la crema.
- Incorpora una cucharada generosa de mantequilla sin sal para brillo y textura.

Emplatado Final:

- Sirve las torrejas calientes con la salsa de chocolate caliente en la base.
- Añade una bola de helado encima de cada torreja.
- Decora con hojas de hierbabuena y virutas de chocolate blanco.

¡Un postre exquisito para finalizar una cena especial!

