RecetaKA

TORRIJAS DE CHOCOLATE



Ingredientes para 6 unidades

1 barra de pan del día anterior o pan especial de torrijas / 1/2 litro de leche / 2 huevos / 2 limones / 2 ramas de canela / 1 cucharadita de anís en grano/20 g chocolate negro picado/ 15 g cacao en polvo / 75 g chocolate negro para fundir / 30 ml de nata líquida para cocinar / 1 vaso de aceite de oliva / 2 cucharadas de azúcar



Elaboración:

1. Lavar los limones y cortar un trozo de la corteza (sin la parte blanca). También se puede rallar. Preparar la rama de canela (si es muy grande se puede cortar por la mitad)
2. Poner en una cacerola la leche junto con el limón, la canela en rama, el chocolate picado, el cacao y el anís en grano. Ponerlo a fuego lento hasta que el chocolate funda y el cacao se integre sin dejar que la leche llegue a hervir. Retirar del fuego e infusionar tapada hasta que quede fría
3. Preparar el pan. Si es una barra del día anterior cortarla en rodajas oblicuas (en diagonal) de 2-3 centímetros de grosor y colocarlas en una bandeja
4. Colar la leche chocolateada y verterla encima del pan regándola bien. Dejarla en remojo al menos 10 minutos controlando que el pan no se deshaga. Batir 2 huevos
5. Escurrir un poco con la mano las rodajas de pan, pasarlas por huevo y freírlas 1 min por cada lado o hasta que se doren
6. Retirarlas a un plato forrado con papel absorbente de cocina para que escurra el aceite
7. Fundir el chocolate negro con la nata líquida hasta homogeneizar, mezclando con varillas. Se puede ajustar la textura al gusto, teniendo en cuenta que espesará a medida que se enfríe. Para el otro acabado, mezclar abundante azúcar con una o dos cucharadas de cacao tamizado, y espolvorear o rebozar las torrijas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil