

“Torrija” de Brioix

- 1.** Agafem pa dur d'un o dos dies abans perquè s'impregni millor de la crema de llet.
- 2.** Ho impregnem amb crema de llet com es veu a la fotografia i ho fregim en una cassola amb mantega.
- 3.** Quan comença ha d'estar daurat, ho traiem de la cassola i ho deixem reposar un moment. És llavors quan incorporem el sucre.
- 4.** Ja es pot muntar la presentació del plat.