



Torrija de chocolate blanco y coco

Ingredientes

- 200 gr de miga de Pan de Cruz
- 400 dl de leche
- 250 gr de chocolate blanco
- 150 gr de coco rayado
- 17 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina de 2 gr

Ponemos en un cazo al fuego la leche y el azúcar. Cuando haya hervido, apagamos y añadimos el chocolate blanco, el coco y las hojas de gelatina, que previamente habremos remojado en agua fría. Dejamos infusionar al menos durante una hora. Colamos, aún en caliente, y

mojamos bien la miga de pan hasta que esté bien tierna. Dejamos enfriar en la nevera, en unos moldes, durante tres horas para que la gelatina haga su efecto. Desmoldamos y espolvoreamos con azúcar, que quemaremos con un soplete o con una pala de quemar la crema catalana.

Decoramos con unos frutos rojos y unas hojitas de menta y, si queremos, una bolita de helado (de canela, por ejemplo).

Para darle un toque de gracia más, podemos añadir a la leche un poco de marrasquino.