

EL COMEDOR ESCOLAR



Receta Tostada francesa

Ingredientes

- 4 tajadas de pan (brioche, trenzado)
- 1 taza de leche
- 1 taza de crema de leche
- 3 cucharas de azúcar blanca (opcional)
- 4 huevos
- Canela
- Nuez moscada
- Mantequilla o aceite
- Vainilla

Paso a paso

1. Cortamos tajadas gruesas del pan (lo mejor de pan con miga compacta).
2. Batimos huevos, leche (y crema), vainilla, canela, nuez moscada y azúcar si lo usamos.
3. Remojamos las tajadas de pan en la mezcla por unos 3-4 minutos
4. Calentamos un sartén con aceite y/o mantequilla, doramos los panes por ambos lados, servimos enseguida.
5. Acompañamos con frutas frescas, miel, mantequilla, o crema.

Clasificación

TIPO DE COCINA:
Francesa

PROTEINA:

TIEMPO DE EJECUCIÓN:
30 minutos

DE PORCIONES:
4 porciones

GRADO DE DIFICULTAD:
Fácil



S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:

300 726 0375
300 726 0119

