

French toast

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Manteca: 25 g

Azúcar moreno: A gusto

Nata o crema líquida: 3 cdas.

Huevo: 1 Unidad

Canela: 1 Pizca

Rebanadas de pan francés del día anterior: 2 Unidades

Para la guarnición

Arándanos: A gusto

Grosellas: A gusto

Miel: Cantidad necesaria

Nata: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Comenzamos mezclando, en un bowl, el *huevo* batido, la nata/crema líquida, el azúcar y la canela.
- Seguidamente, empapamos el pan en la mezcla anterior.
- Luego, en una sartén con un poquito de *manteca* doramos el pan.
- Cuando el pan esté bien dorado, lo retiramos de la sartén y emplatamos las tostadas acompañándolas de la nata/crema montada, la miel y los frutos rojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/french-toast-2>