# French toast



Tiempo de preparación: 15 Min

## Ingredientes

**Manteca**: 25 g
**Azúcar moreno**: A gusto
**Nata o crema liquida**: 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**