

French toast

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Pan de molde: Cantidad necesaria

Azúcar rubio: Cantidad necesaria

Crema de leche: 50 Mililitros

Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria

Azúcar: Cantidad necesaria

Frutos rojos: Cantidad necesaria

Huevo: 6 Unidades

Leche: 300 Mililitros

Canela: ¼ de cucharadita

Manteca: Cantidad necesaria

Crema Batida: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl huevos, esencia de vainilla, canela, azúcar, leche y *crema*.
- Cortar en pan en rodajas y remojar cada *rodaja* en la mezcla sin que se rompa.
- Acomodar cada *rodaja* de manera concéntrica en un molde circular.
- Colocar cubitos de *manteca* sobre cada pan y espolvorear con el azúcar.
- Llevar a horno hasta *dorar*
- Dejar entibiar.
- Terminar con copetes de *crema* y frutas rojas por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/french-toast-4>