Tostada Francesa por Paulina Abascal



Ingredientes

Leche: 125 cc
Canela En Polvo: 2 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Rebanadas de pan brioche: 2 Unidades
Azucar: 20 grs
Huevos: 3 Unidades
Mantequilla: 50 grs

Decoración

Azúcar Glas: c/n
Crema Batida: c/n
Azucar: 100 grs
Frutos rojos: c/n

Preparación de la Receta

Procedimiento

- Mezclar los huevos, la leche, el azúcar y la canela.
- Sumergir las rebanadas de pan brioche y *dorar* en una sartén con *mantequilla* por ambos lados.

Decoración

- Cortar la *rebanada* de pan y espolvorear con azúcar
- Bañar con miel de maple, decorar con frutos rojos y espolvorear con azúcar glass.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pan-frances-por-paulina-abascal