

Rollos de pan francés

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Canela molida: 2 Cucharadas

Esencia De Vainilla: 1 Cucharadita

Pan de caja: 8 rebanadas

Huevo: 3 Unidades

Leche: 1 Taza

Mantequilla: 4 Cucharada

Azucar: 1 Taza

Manzanas peladas y picadas: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- **Paso a paso ?**
- En una sartén caliente coloca una cucharada de *mantequilla*, las manzanas picadas y una cucharada
- De azúcar.
- Mezcla hasta que la *manzana* este suave y deja enfriar
- Aplana las rebanadas de pan de caja hasta hacerlos delgados, coloca una cucharada de *manzana* y enróllalos.
- En un bowl mezcla la leche con los huevos y la esencia de vainilla para humedecer cada rollo de pan en la mezcla.
- En una sartén, calienta la *mantequilla* y fríe los rollos de pan hasta que todos los lados estén dorados.
- Mezcla en un tazón el azúcar con la canela y espolvorea cada *rebanada* de pan por ambos lados.
- Emplatar y se pueden acompañar con *chocolate*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rollos-de-pan-frances>