

Tostada francesa con manzanas caramelizadas y helado



Ingredientes

Pan de molde brioche:

Leche:

Manzanas:

Jugo de Limón:

Huevos:

Azúcar:

Crema de leche:

Helado de Crema Americana:

Preparación de la Receta

- Corta el pan de molde en rodajas de aproximadamente 2 cm de grosor
- En un bowl o plato hondo, bate los huevos con azúcar, leche y canela hasta integrar bien los ingredientes
- Sumerge cada *rodaja* de pan en la mezcla asegurándote de cubrir ambos lados
- Calienta una sartén y derrite *manteca*
- Dora el pan por ambos lados
- Una vez que des vuelta al pan, *añade* un poco más de *manteca* y azúcar a la sartén para lograr un efecto caramelizado
- Emplata las tostadas acompañándolas con las manzanas caramelizadas y una bocha de helado de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostada-francesa-con-manzanas-caramelizadas-y-helado>