Tostadas francesas con crema pastelera exprés y frutos rojos



Ingredientes

Pan brioche o pan blanco grueso (ligeramente duro es mejor): 8 rebanadas
LECHE ENTERA: 120 Ml
Extracto de vainilla: 1 Cucharada
Sal: 1 Pizca
Huevos: 3 Unidades
Azúcar: 2 Cucharadas
Canela molida: 1/2 Cucharadita
Mantequilla:

el acabado

Frutos rojos variados (fresas, frambuesas, arándanos, moras): 200 g
Menta fresca:
Azúcar glas para espolvorear:

la crema pastelera express (en microondas)

Yemas de huevo: 2 Unidades
Leche: 250 Ml
Harina de Maíz: 20 g
Mantequilla: 15 g
Azúcar: 40 g
Extracto de vainilla: 1 cucaradita

Preparación de la Receta

- En un bol amplio y poco profundo, bate los huevos con la leche, el azúcar, la vainilla, la canela y una pizca de sal hasta obtener una mezcla homogénea
- Sumerge cada *rebanada* de pan en la mezcla durante unos 15–20 segundos por cada lado, asegurándote de que se empape bien pero sin que se deshaga

- Deja escurrir ligeramente el exceso
- Engrasa ligeramente la cesta de la airfryer con *mantequilla*
- Coloca las tostadas empapadas en la cesta, sin apilarlas (hazlo en tandas si es necesario)
- Precalienta la airfryer a 190 ºC durante 3–5 minutos y cocina las tostadas a 190 ºC durante 8–10 minutos, dándoles la vuelta a mitad de tiempo, hasta que estén bien doradas y ligeramente crujientes por fuera

Para la crema pastelera

- Calienta la leche en un cazo
- Mezcla en un bol apto las yemas de *huevo*, el azúcar y la *maicena* hasta obtener una pasta suave
- *Añade* la leche poco a poco mientras remueves para evitar grumos
- Incorpora la vainilla
- Pon la mezcla en le cazo y cocina a fuego medio hasta que la mezcla espese
- Incorpora la *mantequilla* y deja reposar
- Coloca 2 tostadas francesas en cada plato, pon encima la **crema** pastelera, los frutos rojos y *menta* fresca

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-francesas-con-crema-pastelera-expres-y-frutos-rojos