

# Tostadas Francesas con Plátano

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite de oliva virgen extra:** c/n

**Canela En Polvo:** c/n

**Hierbabuena:** c/n

**Leche:** 1/2 Litro

**Sirope de agave:** 1 cda

**Almendra granillo:** c/n

**Plátanos maduros:** 2 Unidades

**Huevo:** 1 unidad

**Rebanadas de pan de molde:** 4 Unidades

## Preparación de la Receta

- En un bol mezclar el *huevo*, el sirope de agave, la canela, la leche y uno de los plátanos bien machacados
- Meter las rebanadas de pan, una por una, en el bol con la leche unos segundos para que no se empapen demasiado
- *Dorar* en una sartén caliente con un poco de aceite y las tener a fuego medio un minuto aproximadamente por cada lado.
- Apilar las tostadas y terminar con unas rodajas de **plátano** que previamente hemos pasado por la sartén, *almendra granillo*, *hierbabuena* y un poco más de sirope de agave.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-francesas-con-platano>