Más fresco... *ninguno.*



French Toast de Pan de Calabaza

⏱️ 20 minutos

Ingredientes:

- 2 rebanadas de Pan de Calabaza Pan Pepín
- 1 huevo mediano
- 2-3 cdas. de leche
- 1/4 cdta. de canela en polvo (opcional)
- 1 pizca de nuez moscada (opcional)
- 1 cdta. de mantequilla o aceite (para engrasar)

Procedimiento:

1. Bate el huevo con la leche y las especias.
2. Remoja las rebanadas de Pan de Calabaza en la mezcla.
3. Cocina en un sartén engrasado a fuego medio hasta que estén doradas por ambos lados (2-3 minutos por lado).
4. Sirve con tus toppings favoritos.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo: @panpepinpr Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.