



Más fresco... ninguno.

Keto Tostadas Francesas

 20 minutos

Ingredientes:

- 3 rebanadas de pan Pan Pepín ParaBien PanKeto
- 1 huevo grande
- 2 cucharadas de crema espesa (heavy cream) o half & half
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Pizca de canela en polvo (al gusto)
- Endulzante keto de su elección (al gusto)
- Mantequilla o aceite de oliva, para freír/cocinar
- Fresas, rebanadas (al gusto)
- Sirope (syrup) sin azúcar o maple syrup, al gusto
- Azúcar en polvo (powdered sugar) keto o regular, para espolvorear



Procedimiento:

1. En un plato hondo o envase, bate el huevo con la crema espesa, la vainilla y la canela. Si usas un endulzante líquido keto, añádelo aquí.
2. Corta las rebanadas de PanKeto en palitos gruesos (como en la foto).
3. Sumerge los palitos de pan en la mezcla de huevo, asegurándote de que ambos lados absorban bien el líquido.
4. Calienta una sartén con mantequilla o aceite de oliva a fuego medio. Coloca los palitos y cocínalos por ambos lados hasta que estén dorados y cocidos por dentro.
5. Saca los palitos al plato. Espolvorea inmediatamente con azúcar en polvo (si usas) y decora con las fresas rebanadas. Vierte el sirope por encima justo antes de servir.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.