



Más fresco... ninguno.

S'mores Tostadas Francesas

 20 minutos



Ingredientes:

- 3 rebanadas de pan brioche Pan Pepín Finest Club Brioche
- 1 huevo grande
- 4 cucharadas de leche (entera o Half & Half)
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- Una pizca de canela en polvo (al gusto)
- 1 cucharada de azúcar granulada
- Mantequilla
- Chips de chocolate semidulce, al gusto
- Mini marshmallows (malvaviscos pequeños), al gusto
- Galletas graham (Graham crackers), trituradas al gusto
- Sirope (syrup) o salsa de chocolate, para decorar

Procedimiento:

1. En un plato hondo, bate el huevo, la leche, el azúcar, la vainilla y la canela hasta que quede homogéneo.
2. Sumerge las rebanadas de pan en la mezcla por ambos lados, solo por un segundo, para que no absorban demasiado líquido y se mantengan firmes.
3. Calienta una sartén con un poco de mantequilla a fuego medio. Cocina las tostadas por ambos lados hasta que estén doradas (aprox. 2-3 minutos por lado).
4. Coloca las tostadas en un plato apto para horno. Inmediatamente, espolvorea los chips de chocolate y los mini marshmallows por encima.
5. Calienta en el microondas por 30-60 segundos o bajo el broiler del horno por 1-2 minutos para derretir y tostar (vigila de cerca para que no se quemen).
6. Rocía con sirope de chocolate y las galletas graham trituradas por encima.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.