



Más fresco... ninguno.



TOSTADAS FRANCESAS CON CLUB INTEGRAL

 5 minutos

Ingredientes:

- 4 rebanadas Pan Pepín Club Integral
- 2 huevos
- ½ taza (120 ml) leche
- 1 cucharadita (5 ml) vainilla
- ½ cucharadita canela (opcional)
- Pizca de sal
- 1 a 2 cucharadas mantequilla (para la sartén)
- ¼ taza (64 g) mantequilla de maní
- ¾ taza (90 g) azúcar en polvo (confectioners/powdered sugar)
- ½ cucharadita vainilla (opcional)
- 2 a 4 cucharadas leche (para ajustar)
- ½ taza blueberries
- 4 fresas
- 2 cucharadas chocolate picado/chunks
- 2 cucharaditas azúcar en polvo para espolvorear
- Whipped cream (opcional)

Procedimiento:

Preparar la mezcla de French Toast

1. En un bowl, bate: huevos + leche + vainilla + canela + pizca de sal.
2. Calienta sartén a fuego medio y derrite un poco de mantequilla.

Cocinar las tostadas

1. Remoja cada rebanada 10-15 segundos por lado (no más, para que no se rompa).
2. Cocina 2-3 min por lado hasta dorar y que quede firme.

Hacer el drizzle de mantequilla de maní

1. Mezcla mantequilla de maní + azúcar en polvo (+ vainilla).

2. Añade leche poco a poco hasta que quede: líquido para chorrear como en la foto (más leche), o más espeso si quieres que se quede arriba.

Montaje

Agrega el drizzle, berries, chocolate, whipped cream y espolvorea azúcar en polvo.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.