



Más fresco... ninguno.



Tostadas Francesas con Nueces

 20 minutos

Ingredientes:

- 2 huevos grandes
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de canela molida extra (opcional, ya que el pan ya tiene)
- 2 cucharadas de mantequilla o aceite para freír
- Sirope/miel para servir
- Nueces picadas para decorar

Procedimiento:

1. En un recipiente, bate los huevos, la leche, la vainilla y la canela adicional (si la usas) hasta que estén bien mezclados.
2. Calienta la mantequilla en una sartén grande a fuego medio.
3. Sumerge cada rebanada de pan en la mezcla de huevo, asegurándote de cubrir ambos lados uniformemente (déjalas remojar unos minutos si el pan es muy fresco para que absorba bien).
4. Coloca las rebanadas empapadas en la sartén caliente. Cocina hasta que estén doradas por un lado, aproximadamente 3-4 minutos, luego dales la vuelta y cocina el otro lado hasta que también esté dorado.
5. Retira las tostadas de la sartén y sírvelas inmediatamente. Decora con nueces picadas por encima y rocía con sirope o miel al gusto.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.