

Pan francés



Tiempo de
preparación

20 min.

Porciones

3

Ideal para

Desayuno
Comida

Nivel

Fácil

Ingredientes

6 pzas Pan blanco

150 g Clara de huevo San Juan

500 ml Leche

5 ml Vainilla

Azúcar

Mantequilla

Salsa de fresa

Para decorar cantidad necesaria de: Blueberry Frambuesa Azúcar glass Canela en polvo

Preparación

Procedimiento:

1. Calentar la leche junto con la vainilla el azúcar, una vez que soltó el hervor retirar del fuego
2. Mezclar la leche con las claras de huevo. Una vez que está incorporada perfectamente la mezcla, sumergir el pan.
3. En una sartén con la mantequilla previamente caliente dorar las piezas de pan por ambos lados, una vez cocidos retirar y espolvorear la azúcar glass.
4. Colocar en el plato deseado, se puede acompañar de blueberrys, frambuesas o fruta de temporada.

Nota: También se puede acompañar con cajeta de leche o salsa de vainilla.