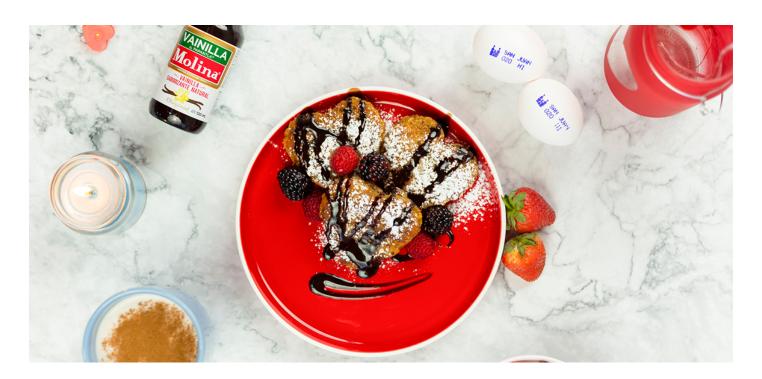
Pan francés relleno en forma de corazón



Tiempo de	Porciones	ldeal para	Nivel
preparación	2	Desayuno	Fácil
20 min.			

Ingredientes

- 4 piezas de Huevo San Juan
- 3 chorritos de Vainilla Molina
- 12 rebanadas de pan de caja
- ½ taza de queso crema a temperatura ambiente
- 2 cdas. de azúcar glass
- 1 taza de leche
- 2 cdas. de azúcar



½ cda. de canela en polvo

6 cdas, de crema de avellanas

3 cdas. de aceite

90 g de mantequilla

Una taza de frutos rojos frescos para decorar (fresas, zarzamoras, frambuesas, moras azules)

Jarabe de chocolate para decorar

Un cortador en forma de corazón

Preparación

- 1. Corta las rebanadas de pan en forma de corazón, puedes usar un cortador especial o hacer tu propia plantilla con papel encerado, reserva.
- 2. Bate el queso crema y agrega las 2 cucharadas de azúcar glass y un chorrito de Vainilla Molina.
- 3. Unta la mezcla de queso crema en 6 de las rebanadas de pan, deja los bordes libres para poder cerrar los corazones. Coloca una cucharadita de crema de avellanas sobre la capa de queso.
- 3. Bate ligeramente una de las piezas de Huevo San Juan y con ayuda de una brocha barniza las orillas de cada corazón, coloca como tapa otra rebanada del pan y sella las orillas usando un tenedor. Reserva.
- 4. En un bowl mezcla las 3 piezas de Huevo San Juan, la leche, dos chorritos de Vainilla Molina, 2 cucharadas de azúcar y la canela molida.
- 5. Prepara un sartén a temperatura media, vierte el aceite y derrite la mantequilla.
- 6. Pasa los corazones rellenos por la mezcla anterior y fríelos en el sartén con aceite y mantequilla hasta obtener un color dorado de ambos lados. Cuando estén listos colócalos en un plato con servitoallas para quitar el exceso de grasa.
- 7. Coloca 3 corazones en cada plato, agrega los frutos rojos, espolvorea con azúcar glass y finalmente rocía con jarabe de chocolate al gusto.

