

PAN FRANCÉS (FRENCH TOAST)

Ingredientes:

- 12 Rebanadas de Pan
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 cucharita de canela
- ¼ de cucharita de nuez moscada
- ¼ de cucharita de sal
- 1 barra de mantequilla

Para decorar:

- Miel de Maple
- Plátanos
- Fresas
- Berries

Preparación:

1. El pan de preferencia se deja orear de un día a otro para que se seque un poco.
2. En un tazón se mezclan los huevos, la leche, el azúcar, la canela, la nuez moscada, la sal y se mezcla con un batidor de varillas hasta dejar una pasta homogénea.
3. El sartén se calienta a lumbre mediana y se agrega la mantequilla necesaria para cubrir el fondo del sartén.
4. Los panes se mojan en la mezcla por unos segundos por ambos lados, se pasan al sartén caliente para cocinarse hasta que tomen un color dorado por los dos lados.
5. Se sirven acompañados de miel de maple y fruta al gusto.