

POSTRES

POSTRE TIBIO DE FRENCH TOAST Y MANJAR



Ingredientes:

- Pan dulce o pan Brioche (Si no tienes, puedes usar pan de molde común)
- Mantequilla
- Manjar o dulce de leche
- 5 huevos
- 1 litro de leche
- 200 cc de crema
- 1 taza de azúcar
- Canela en polvo optativa
- Syrup o miel de palma

Preparación

- Corta en rodajas gruesas rebanadas de pan dulce o pan Brioche (Si no tienes, puedes usar pan de molde común).
- En una fuente que pueda ir al horno, poner montoncitos de mantequilla y cubrir la base con una capa de pan. Poner muchas cucharaditas de Manjar o dulce de leche, y luego cubre nuevamente con rebanadas de pan.
- Si prefieres puedes agregar montoncitos de mermelada de frambuesa. En un pocillo, agrega 5 huevos + 1 litro de leche + 200 cc de crema + 1 taza de azúcar + canela en polvo optativa.
- Mezcla todo muy bien y cuando este homogéneo baña los panes de la fuente con todo el líquido (debe quedar muy líquido ya que el pan seguirá absorbiendo).
- Lleva al horno precalentado a 180° por 25 a 30 minutos aprox. Apenas lo sacas del horno, bañar con Syrup o miel de palma y decora con azúcar Flor y almendras laminadas.
- Comer tibio con frutillas y/o helado.

