

# PAN FRANCÉS

PREPÁRALO CON LECHE SANTA CLARA



## INGREDIENTES

- 2 REBANADAS DE PAN DE CAJA INTEGRAL O BRIOCHE.
- 1 HUEVO.
- 1/4 TAZA DE LECHE SANTA CLARA DESLACTOSADA.
- 1/2 CUCHARADITA DE CANELA.
- 1/2 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA.
- MIEL DE AGAVE O MAPLE AL GUSTO.
- FRUTA PARA ACOMPAÑAR.

## PREPARACIÓN

- 1** EN UN TAZÓN, BATE EL HUEVO CON LA LECHE SANTA CLARA DESLACTOSADA, LA CANELA Y LA VAINILLA.
- 2** SUMERGE LAS REBANADAS DE PAN UNA POR UNA EN LA MEZCLA, ASEGURÁNDOSE DE QUE ABSORBAN LA MEZCLA.
- 3** EN UN SARTÉN CALIENTE AGREGA UN POCO DE MANTEQUILLA O ACEITE DE COCO.
- 4** COCINA CADA REBANADA DURANTE 2-3 MINUTOS POR LADO, HASTA QUE ESTÉN DORADAS.
- 5** SIRVE CALIENTE CON UN CHORRITO DE MIEL.

DISFRUTA DE UN DESAYUNO RICO Y LIGERO.