



Tostadas Francesas de Panettone

6 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Plato hondo
varillas manuales
Espátula
Sartén antiadherente

Para las tostadas:

1 Panettone
1 huevo
80 ml leche
0,5 cucharaditas de Canela en polvo
1 cucharadita de Aroma natural vainilla de Madagascar Dr. Oetker
10 g mantequilla

Para servir:

20 ml miel
1 paquete de Almendras en láminas Dr. Oetker
120 g Arándanos

Para las tostadas francesas:

- 1 Cortar el panettone en rebanadas de unos 2 cm de grosor.
- 2 Colocar en un plato hondo la leche, el huevo, el aroma de vainilla, la canela y mezclar con varillas hasta combinar los ingredientes.
- 3 Sumergir las rebanadas de panettone en la leche durante unos segundos y escurrirlas sobre un plato.
- 4 Calentar la sartén a fuego bajo/medio y derretir una cucharadita de mantequilla.
- 5 Freír las tostadas una a una en la mantequilla durante unos 3' por cada lado hasta que estén doradas.
- 6 Retirar y servir con Almendras en Lámina Dr. Oetker, arándanos y miel.

