



French Toast Bites

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 6 personas

Recuerdo muchas mañanas desayunando en casa, empezando el día contenta y cuando mi mamá nos hacía «french toast» para desayunar, era uno de esos despertares. Ni el despertador necesitaba sonar, el olor nos levantaba y a la cocina todos a esperar por turnos porque el sartén no era grande y se hacían de uno por uno... ¡eso sí era fortaleza!.

Gracias Elisa Del Angel por la idea de hacer esto en forma de «pedacitos» (bites) deliciosos, hasta de postre al mediodía seguían comiendo...mmm ☺, tal vez fué una idea peligrosa.

Pues bien, en esta receta no puede haber sustituciones light, es para cuando se quiere pecar con toda alevosía y ventaja, lo que sí es que pueden hacerlos en el horno en lugar de fritos (sobre un mantel de silicón para que no se les peguen).

Ingredientes:

- 6 rebanadas de pan (es mejor trabajarlo cuando ya está sequito, puede ser de barra, baguette, entero o cortado en deditos).
- 1 Huevo.
- 2 Tazas de leche.
- 1/2 Taza de azúcar blanca (refinada no glass)
- 1 Cucharada de canela en polvo.
- 1 Cucharadita de vainilla.
- 3 Cucharadas de mantequilla.

Procedimiento:

En un plato hondo batir el huevo y la leche, 1 cucharaditas de azúcar, una pizca de canela y la vainilla, mezclar muy bien con un tenedor.

En otro plato hondo, integrar el resto del azúcar con la canela y reservar.

Derretir la mantequilla en un sartén, a fuego medio cuidando que no se queme.

Pasar el pan por la mezcla de leche, volteando por ambos lados y dejando que absorba un poco sin que llegue a desbaratarse.

Freír el pan en la mantequilla a que dore muy bien por ambos lados. Sacar a una servilleta absorbente y dejar reposar un minuto antes de llevar la rebanada o los deditos al plato que tiene el azúcar con canela y «empanizar» por los dos lados.

Servir de inmediato y comer solo o chorrear con miel de maple.



French Toast Bites

¡BUEN PROVECHO!

