



TOSTADAS FRANCESAS CON PAN DE PASAS

6 Porciones

INGREDIENTES

Pan de pasas CIDRINES®
rebanado
2 huevos
½ taza crema espesa
2 cdas. azúcar negra
¼ cdita. canela en polvo
1 cdita. extracto de vainilla

En un envase bate los huevos y añade la crema, azúcar, canela y extracto de vainilla.

En una sartén grande calienta un chorrito de mantequilla.

Echa la rebanada de pan en la mezcla de huevo hasta cubrir la rebanada de pan.

Echa en la sartén y cocina a temperatura mediana hasta que quede doradita por ambos lados. Repite el procedimiento con cada rebanada de pan.

Sirve con el sirope.

