



PAN FRANCÉS

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- Huevo
- Azúcar
- Vainilla
- Canela
- Margarina
- Leche
- Pan de Caja
- Frutas
- Helado
- Jarabe de Chocolate

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿antojo de un desayuno dulce y con frutas? Pan Francés desde la Monchería Atómica de Guadalajara.

Primero mezclamos el huevo, azúcar, vainilla, canela, leche y la margarina derretida. Agregamos la mezcla a un molde. Después remojaamos el pan en la mezcla y pasamos al sartén para freír por los dos lados.

Una vez dorados, servimos en un plato, añadimos azúcar glass, canela y la fruta de su preferencia. Finalmente decoramos con una bola de helado y chocolate líquido.

¿Listas para disfrutar? ¡Mmmm!

 LaVillitaMX  @LaVillita