

Tostadas francesas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 45min

Tiempo total: 55min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tostadas-francesas>

Preparación

Cubra ligeramente un molde para hornear con spray antiadherente. Coloque una capa de cubos de pan uniformemente en el molde para hornear. Disponga de bananas y chips de chocolate formando una capa uniforme; repita dos veces más hasta terminar con capa de pan. En un tazón, bata la leche, los huevos, la manteca y la esencia de vainilla. Vierta la mezcla en forma pareja sobre los cubos de pan. Cubra y coloque en el refrigerador por varias horas o toda la noche. Precaliente el horno a 175°C. Para hacer la cobertura, mezcle los copos de almendra, el azúcar y la manteca fría, usando sus dedos para trabajar la manteca hasta que se formen migas gruesas. Espolvorear la preparación uniformemente sobre los cubos de pan. Coloque en el horno y hornear durante 35-45 minutos, o hasta que estén doradas. Servir inmediatamente, rociados con miel, si lo desea.



Ingredientes

- 1 Pan de canela cortado en cuadrados
- 2 Bananas maduras
- 1/2 taza/s Chips de chocolate
- 1-1/2 taza/s Leche
- 4 Huevos
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 poco Miel
- Cobertura: 1/4 taza/s Copos de Almendras
- 1/4 taza/s Azúcar negra
- 1/4 taza/s Manteca en cubos

Categorías

Día Especial, Francesa, Todo el año, Costosa, Ingrediente extra, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas