

Biscoff® French Toast

5 pasos
2 raciones

¿Qué mejor manera de empezar el día que sirviendo a tus clientes unas french toasts repletas del sabor de Biscoff?

Ingredients

4 rebanadas de pan
2 huevos grandes
125 ml de leche entera
2 cucharadas soperas de azúcar
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharada sopera de mantequilla, para la sartén
90 g de crema para untar Biscoff + un poco más para decorar
50 g de frambuesas

Preparación

1. En un bol, mezcla la leche, los huevos, el extracto de vainilla y el azúcar.
2. Derrite 1 cucharada de mantequilla en una sartén grande a fuego medio-alto.
3. Moja las rebanadas de pan tostado en la mezcla de huevo y leche, asegurándote de que queden bien cubiertas por todos los lados.
4. Coloca las rebanadas de pan en la sartén y fríelas. Dales la vuelta hasta que estén doradas por todos los lados.
5. Pásalas a una fuente, añade una capa generosa de crema de Biscoff entre las rebanadas, corona con un buen chorrito de crema de Biscoff y unas frambuesas.