

French Toast Biscoff®

5 passaggi
2 porzioni

Quale modo migliore per iniziare la giornata se non con un French toast arricchito dall'inconfondibile gusto Biscoff?

Ingredienti

4 fette di pane
2 uova grandi
125 ml di latte intero
2 cucchiai di zucchero
1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaio di burro per la cottura
90 g di crema spalmabile Biscoff + altra crema spalmabile Biscoff per la decorazione
50 g di lamponi

Preparazione

1. In una ciotola, mescolare il latte, le uova, l’estratto di vaniglia e lo zucchero
2. Sciogliere 1 cucchiaio di burro in una padella capiente a fuoco medio-alto.
3. Immergere le fette di pane nel composto di latte e uova, assicurandosi che siano ben ricoperte su entrambi i lati.
4. Disporre le fette di pane in padella e cuocerle fino a doratura, girandole per ottenere una colorazione uniforme.
5. Trasferire il French toast su un piatto da portata, aggiungere uno strato generoso di crema spalmabile Biscoff tra le fette, completare con un tocco di crema spalmabile Biscoff sulla superficie e decorare con i lamponi.