



Pan Francés con Karo® Chocoavellana

Tiempo total: 20 min • Porciones: 3

Para una mañana deliciosa, la receta ideal es disfrutar con tus amigos un pan francés con miel Karo®.

INGREDIENTES

- 4 Huevos
- 2/3 Tazas de leche
- 2 Cucharadas de azúcar
- 1 Pizca de sal
- 3 Rebanadas de pan de caja
- 2 Cucharadas de mantequilla
- Aceite para freír
- Canela molida para espolvorear
- Fresas frescas
- Plátano fresco

DESCARGAR



COMPARTIR



MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Bate los huevos, la leche, el azúcar y sal hasta que queden bien integrados.
2. En un sartén se calienta el aceite y agrega la mantequilla, se pasan las rebanadas de pan por el huevo batido y se doran en el aceite caliente.
3. Se retiran del sartén, se agrega fresas y plátano al gusto, se les pone Karo® Chocoavellana al gusto y se espolvorean con canela molida.
4. Se sirven calientes.

Más Recetas

BOWL DE FRUTA



9

INGREDIENTES



10

MINUTOS



1

PORCIONES



TOAST CON RICOTTA



6

INGREDIENTES



13

MINUTOS



6

PORCIONES



PUDÍN DE CHÍA



8

INGREDIENTES



5

MINUTOS



2

PORCIONES



HOTCAKES CON MORAS



11

INGREDIENTES



25

MINUTOS



6

PORCIONES

