

# French Toast

## e ancora grazie!

Difficoltà:



Golosità:



Tempo: 30 minuti

## Ingredienti ✨

- Uova 2
- Latte 80 gr
- Panna fresca 80 gr
- Zucchero 10 gr
- Sale 2 gr
- Vaniglia 1/2 baccello
- Cannella 1 gr
- Scorza di 1 limone
- Pane in cassetta
- Burro per la padella q.b.  
(ma stai abbondante!)

## Procedimento ✨

In una ciotola unisci latte, panna, uova, zucchero, sale, cannella, vaniglia e scorza di limone e mescolare bene con una frusta.

Immergi le fette di pane nel composto, una per volta.

Quanto tempo immergere la fetta di pane dipende dallo spessore della fetta e dalla tipologia di pane; la fetta deve essere ben inzuppata ma non eccessivamente altrimenti potrebbe rompersi.

Sciogli del burro in una padella e fai cuocere i french toast a fiamma moderata per circa 4 minuti per lato.

Il tempo di cottura dipende dalle dimensioni della fetta di pane.

Quando sono belli dorati, togli dal fuoco e spolvera con zucchero a velo.

Da mangiare caldi appena fatti!



## Note & appunti:

- L'abbinamento classico è con sciroppo d'acero e frutta fresca, ma sbizzarisciti pure! :)
- Puoi sostituire la panna con il latte, la panna dà un gusto più ricco, ma anche con il latte sono buonissimi.



**Il cucchiaino giallo**

[www.ilcucchiainogiullo.com](http://www.ilcucchiainogiullo.com)

