

Receta 36



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Pan francés con duraznos de California



Postre



20 min



6 porciones

 *California*



Pan francés con duraznos de California

Ingredientes

- 4 duraznos de California deshuesados en rebanadas delgadas
- 6 rebanadas de pan blanco o integral
- 3 huevos
- 1 taza de leche
- ¼ de taza de crema ácida
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ de cucharadita de canela
- 3 cucharadas de mantequilla
- Azúcar glass al gusto
- Miel de abeja al gusto



Pasos

- 1.** Bate los huevos, la leche, la crema, la vainilla y la canela con un tenedor hasta tener una mezcla homogénea, vierte en un platón.
- 2.** Calienta una sartén antiadherente grande, agrega 1 cucharada de mantequilla y saltea los duraznos 2 ó 3 minutos, resévalos.
- 3.** Sumerge las rebanadas de pan en el huevo por ambos lados.
- 4.** Fríe los panes en la mantequilla por ambos lados hasta que doren. Colócalos en platos. Adorna con los duraznos.
- 5.** Espolvorea con azúcar glass o acompaña con miel de abeja.

Consejos

- Sustituye los duraznos de California por nectarinas de California o una mezcla de ambas frutas. Baña con miel de agave o maple. Acompaña con jamón cocido o tocino dorado.