



Tostadas francesas con frutas caramelizadas



Sartén 24
+ Cacerola 18
AQUA

 2 comensales

 20 min

 Función:
Salteados

INGREDIENTES

Para las tostadas:

4 un. rodajas de pan
(podés aprovechar el que quedó del día anterior)
½ taza leche
1 un. huevo
1 cda. azúcar
1 cdita. esencia vainilla

Para las frutas caramelizadas:

1 un. pera cortada en gajos
1 un. manzana cortada en gajos
50 gr. azúcar
1 cda. manteca
c/n azúcar impalpable y canela
para espolvorear

PREPARACIÓN

Para las tostadas francesas batimos en un bowl el huevo con la leche, el azúcar y la esencia. Reservamos.

Precalentamos la Sartén 3' a **FUEGO MÁXIMO**. Mientras tanto, pasamos las rodajas de pan por la mezcla de huevo. Agregamos manteca y las tostadas en la Sartén y las cocinamos a **FUEGO MEDIO** de ambos lados hasta que estén doradas.

Para las frutas colocamos el azúcar en la Cacerola y cocinamos 5' a **FUEGO MÍNIMO** o hasta que se forme un caramelo claro. Incorporamos la manteca y las frutas cortadas y continuamos la cocción 10' más.

Servimos las tostadas con la fruta por encima y espolvoreamos con azúcar impalpable y canela a gusto.