

Toast francese di fette di pane

Per 8 persone:

400 ml di latte 200 gr di panna

50 gr di zucchero

1 confezione di vanillina

4 rossi d'uovo

4 uova

500-600 gr di rosette, art.562, in

16 Cucchiai da cucina di olio per

friggere

90 gr di burro

- Battere i rossi e le uova intere con latte, panna, zucchero e vanillina in un contenitore con i bordi bassi.
- 2 Infarinare le fette di pane più volte e passarle nel composto di uova, latte e zucchero. Fate attenzione che non si spezzino.
- 2 Far sciogliere olio e burro in una padella grande, antianderente a temperatura media. Immergerle e dorare bene le fette di pane per 4-5 minuti, scolarle su carta assorbente da cucina, spolverizzarle di zucchero e servirle con frutta fresca.