

PRIMA
COLAZIONE



Toast francese di fette di pane

Per 10 persone:
.....

5 Rosetta, art. 562, in fette
500 ml di latte
250 gr di panna
50 gr di zucchero
1 confezione di vanillina
5 rossi d'uovo
5 uova
20 Cucchiari da cucina di olio
per friggere
110 gr di burro
.....

- 1 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.
- 3 Far sciogliere olio e burro in una padella grande, antiaderente 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.