

TOSTADA FRANCESA DE BISCOFF

Lotus
Since 1932
Biscoff®



TOSTADA FRANCESA DE BISCOFF



¿Qué mejor manera de comenzar el día que sirviendo A tus clientes una tostada francesa cargada con el sabor de Biscoff?



RACIONES 2 raciones

INGREDIENTES

4 rebanadas de pan
2 huevos grandes
125 ml de leche entera
2 cucharadas de azúcar
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharada de mantequilla, para el molde
90 g crema Biscoff para untar y más para cubrir
50 g de frambuesas

PREPARACIÓN

1. En un recipiente, mezcle la leche, los huevos, el extracto de vainilla y el azúcar.
2. Derrita 1 cucharada de mantequilla en una sartén grande a fuego medio-alto.
3. Sumerge las tostadas en la mezcla de huevo y leche asegurándote de cubrir todos los lados.
4. Colocar en el molde y hornear las rebanadas de pan. Darles la vuelta hasta que todos los lados estén dorados.
5. Llevar a un plato para servir, agregue una capa gruesa de crema Biscoff para untar entre las capas, cubra con un buen toque de crema Biscoff para untar y algunas frambuesas.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

