

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

GranBauletto American Breakfast

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il GranBauletto American Breakfast è ciò che serve per iniziare una giornata in maniera speciale.

Prendetevi con calma, preparatevi un ottimo french toast con il GranBauletto che preferite: GranBauletto Rustico o GranBauletto al grano tenero e farro e godetevi la colazione.

INGREDIENTI

GRANBAULETTO AL GRANO TENERO E FARRO 2 fette
GRANBAULETTO RUSTICO 2 fette
UOVA 2
LATTE INTERO 4 cucchiari da tavola
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola
BURRO 50 gr

PER SERVIRE (A PIACERE)

FRAGOLE 250 gr
MIELE
SCIROPPO D'ACERO

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola le uova, lo zucchero ed il latte e sbattete questi ingredienti con una frusta a mano, giusto per il tempo necessario ad amalgamarli, non dovrete montare le

uova.





- 2 Disponete le fette di GranBauletto Rustico e GranBauletto al grano tenero e farro in una pirofila sufficientemente ampia da poterle accomodare in uno strato.



- 3 Versate il composto di uova sulle fette di pane e schiacciate leggermente affinché queste ultime se ne possano imbere.



- 4 Scaldare molto bene una noce di burro in una padella.

Trasferirvi le fette di pane e farle cuocere per qualche minuto fino a che non risultino

dorate da entrambi i lati, quindi trasferitele su fogli di carta assorbente per asciugarle dall'unto in eccesso.



5 Servite i french toast accompagnandoli con sciroppo d'acero, miele, fragole o altra frutta, zucchero a velo o qualsiasi altro ingredienti possa essere di vostro gradimento.