DOLCI, FRUTTA E DESSERT

French toast

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Come i pancakes, anche la ricetta del **french toast** è una **tradizione americana** che si prepara per **colazione** o per il **brunch**. Si tratta di soffice pan brioche, tagliato a fette e passato nell'uovo mescolato con il latte e poi fritto nel burro. Solitamente il french toast viene addolcito con sciroppo d'acero, miele o zucchero a velo e frutta fresca. **Preparare il french toast in casa è molto semplice e veloce e la golosità è assicurata**. Puoi cucinare il french toast con del pan brioche confezionato, se non hai voglia o tempo di cucinartelo, il risultato sarà comunque unacolazione sostanziosa e adatta a farti iniziare lagiornata nel migliore dei modi!

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare un delizioso french toast con le tue mani, se stai cercando **ricette per una colazione nutriente**, golosa e sempre diversa, ecco alcune proposte che dovresti provare:

Pancake con frutta fresca e sciroppo
Burro di arachidi
Porridge al cioccolato
Ciambellone marchigiano
Cornetti fatti in casa

Ingredienti per il french toast

PAN BRIOCHE 4 fette

UOVA 2

LATTE INTERO 50 ml

ZUCCHERO A VELO 1 cucchiaio da tè

SALE 1 pizzico

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

BURRO 50 gr

Ingredienti per guarnire

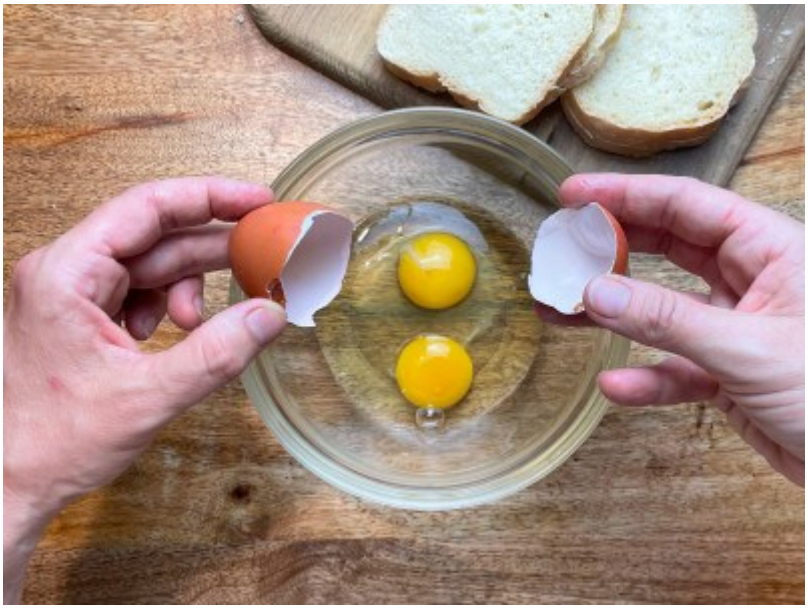
SCIROPPO D'ACERO o miele -

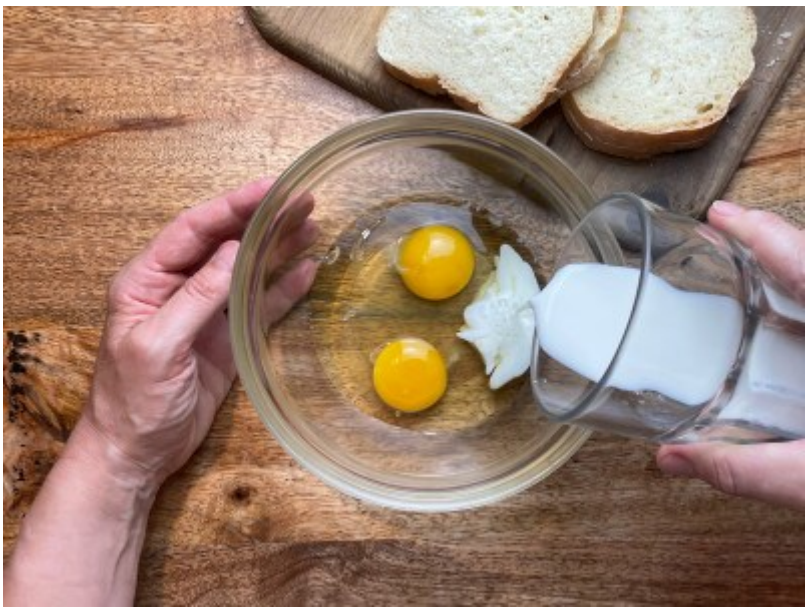
FRUTTI ROSSI MISTI

Preparazione

1. Ecco come cucinare un perfetto french toast americano con le tue mani: taglia a fette il pan brioche. Non dovranno essere troppo sottili perché dovranno impregnarsi con l'uovo e il latte senza disfarsi. In una ciotola rompi le uova intere, uova di media grandezza

saranno sufficienti, unisci alle uova il latte freddo e, se ti piace, la cannella in polvere per profumare.





2 Aggiungi lo zucchero a velo e un pizzico di sale . Mescola con la forchetta fino ad avere un composto ben amalgamato. Immergi le fette di pane una alla volta e lasciale qualche secondo in modo che assorbano le uova con il latte. Metti nel piatto la fetta pronta mentre procedi con la successiva.

3 In una padella antiaderente fai sciogliere il burro. Adagia un paio di fette alla volta e falle dorare due minuti per lato. Spolverizza con zucchero a velo e servi i french toast caldi, con miele o sciroppo d'acero e frutta fresca.

Conservazione

Il french toast non si può congelare ed è anche sconsigliato conservarli a causa dei grassi con cui e cucinato.

Consiglio

Prova a servire il french toast con della panna fresca montata o del gelato alla crema. Il french toast si può cucinare anche in versione salata omettendo zucchero e miele e va servito con salumi affettati sottili o pancetta croccante.