

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

French Toast

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Sapete che i french toast non sono assolutamente di origine francese? Si può affermare che siano senz'altro parenti stretti del pain perdù ma sono una delle colazioni più buone che potrete fare in America! La ricetta è decisamente molto semplice e in genere i french toast vengono sia serviti a colazione con il caffè americano classico ma si possono trovare anche durante i brunch più ricchi.

Fare i french toast è decisamente molto facile e sono la ricetta ideale per rendere speciale la colazione, stuzzicante la merenda oppure per deliziarvi in qualunque momento della giornata. Riscirà a farli anche chi non è molto esperto in cucina ma vuol provare a realizzare qualcosa di

stuzzicante. Abbinateli a yogurt e frutta fresca o perché no anche a un gustoso gelato e vedrete che successo sulle vostre tavole!

Fare i french toast è davvero semplice, vi stupirete della loro facilità se non li avete mai provati a fare!

Grazie al loro gusto, al loro profumino inebriante e alla loro facilità di esecuzione, si sono diffusi in tutto il mondo. Se vi abbiamo fatto venire una voglia pazzesca, provate a rifarli a casa vostra, sarà come viaggiare nel tempo e nello spazio!

Se siete appassionati poi di cucina internazionale, ecco per voi altre ricette di dolci americani:

[cheesecake base](#)

[pancake](#)

[waffle](#)

INGREDIENTI

LATTE 80 gr

PANCARRÈ 8 fette

UOVA 2

ZUCCHERO 15 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 pizzico

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

SALE 1 pizzico

BURRO

ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta dei french toast, per prima cosa sbattete l'uovo con il sale, lo zucchero e il latte. Unite quindi la cannella e vaniglia.





2 Mettete a riscaldare in una padella un pò di burro.



3 Inzuppate per bene il pan carrè nell'uovo e poi dorate







- 4 Una volta cotti da entrambe le parti, toglieteli dalla padella e serviteli con sciroppo d'acero e zucchero a velo.



