

- Pan francés de s'mores -



INGREDIENTES

40 G (2 ½ CDAS) DE COCOA POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

100 G DE CHOCOLATE

4 REBANADAS DE PAN

100 G DE MALVAVISCOS MINTI

2 CDTAS DE AZÚCAR

3 HUEVOS

80 ML (1/2 TAZA) DE LECHE

2 CDTAS DE MANTEQUILLA

CREMA BATIDA AL GUSTO

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EN UN REFRACTARIO 2 REBANADAS DE PAN, ENCIMA DE CADA UNA AGREGA CHOCOLATE Y MINI MALVAVISCOS AL GUSTO, CUBRE CON LAS OTRAS DOS REBANADAS DE PAN.
2. MEZCLA EN UN BOWL LA LECHE, LA COCOA POSTRELICIOSO, EL AZÚCAR, LOS HUEVOS Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. CUANDO LA MEZCLA ESTÉ BIEN INTEGRADA VIÉRTELA SOBRE EL REFRACTARIO Y BAÑA LOS PANES RELLENOS. DÉJALOS REPOSAR POR 10 MINUTOS.
4. DERRITE LA MANTEQUILLA EN UN SARTÉN ANTIADHERENTE Y COCINA LOS PANES A FUEGO LENTO DURANTE 5 MINUTOS DE CADA LADO.

5. DECORA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y CREMA BATIDA.