

- Pan francés horneado con plátano -



INGREDIENTES

PARA EL GLASEADO:

1/2 TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR MORENA

1 CUCHARADITA DE CANELA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

5 PLÁTANOS EN RODAJAS

PARA EL RELLENO:

6 PIEZAS DE HUEVO

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR MORENA

1 CUCHARADITA DE CANELA

1/4 DE CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

1 TAZA DE LECHE

1 BARRA DE PAN FRANCÉS EN CUBOS

PARA DECORAR:

AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1 PLÁTANO

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C
2. A FUEGO MEDIO-ALTO, DERRITE LA MANTEQUILLA Y MEZCLA EL AZÚCAR MORENA, LA CANELA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
3. LLEVA A FUEGO LENTO Y AÑADE LOS PLÁTANOS CORTADOS EN RODAJAS Y RESERVA.

4. EN UN BOWL GRANDE, BATE LAS PIEZAS DE HUEVO, EL AZÚCAR MORENA, LA CANELA, LA NUEZ MOSCADA, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LA CREMA PARA BATIR Y LA LECHE.

5. AGREGA LOS CUBOS DE PAN FRANCÉS Y MUEVE SUAVEMENTE HASTA QUE EL PAN HAYA ABSORBIDO TODO EL LÍQUIDO.

6. VIERTE LA MEZCLA EN UN MOLDE ENGRASADO Y CUBRE CON EL GLASEADO DE PLÁTANO Y AZÚCAR.

7. HORNEA DURANTE 45-50 MINUTOS O HASTA QUE ESTE DORADO Y LIGERAMENTE CRUJIENTE POR LOS BORDES Y LA PARTE SUPERIOR.

8. DEJA ENFRÍAR.

9. DECORA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y RODAJAS DE PLÁTANO.

10. ¡DISFRUTA!