

- Pan francés de tiramisú -



INGREDIENTES

PARA LAS TOSTADAS:

½ TAZA DE LECHE DE ALMENDRAS

1 CUCHARADA DE MONK FRUIT (PUEDES SUSTITUIRLO POR TU INGREDIENTE FAVORITO PARA ENDULZAR)

2 CUCHARADAS DE CAFÉ PREPARADO

1 PIEZA DE HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

MANTEQUILLA PARA ENGRASAR LA SARTÉN

3 REBANADAS DE PAN

PARA LA CREMA:

½ BARRA DE QUESO CREMA LIGHT

½ TAZA DE YOGURT GRIEGO

2 CUCHARADAS DE CAFÉ PREPARADO

1 CUCHARADA DE MONK FRUIT (PUEDES SUSTITUIRLO POR TU INGREDIENTE FAVORITO PARA ENDULZAR)

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN MEZCLA LA LECHE DE ALMENDRAS, EL MONK FRUIT, EL CAFÉ, EL HUEVO, EL CHORRITO DE VAINILLA Y LA COCOA POSTRELICIOSO. MEZCLA HASTA QUE SE INTEGREN TODOS LOS INGREDIENTES.

2. SUMERGE CADA REBANADA DE PAN EN LA MEZCLA Y EMPÁPALA POR AMBOS LADOS, LUEGO PÁSALAS A UNA SARTÉN ENGRASADA CON UN POQUITO DE MANTEQUILLA.
3. DEJA QUE SE COCINE POR AMBOS LADOS HASTA QUE ESTÉ DORADITA (1 MIN POR LADO APROX.) Y RESERVA, REPITE CON EL RESTO DE LAS REBANADAS DE PAN.
4. EN OTRO TAZÓN MEZCLA EL QUESO CREMA JUNTO CON EL YOGURT, EL CAFÉ Y EL MONK FRUIT.
5. CUANDO TENGAS UNA MEZCLA CREMOSA Y BIEN INTEGRADA, AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y REVUELVE DE FORMA ENVOLVENTE.
6. EN UN PLATO SIRVE UNA REBANADA DE PAN FRANCÉS Y ENCIMA COLOCA UNA CAPA DE LA CREMA, REPITE CON EL RESTO DE LAS REBANADAS Y TERMINA CON UNA CAPA GENEROSA DE CREMA.
7. ESPOLVOREA CON COCOA POSTRELICIOSO Y A DISFRUTAR.