

Pain Perdú



La meva filla havia de portar una recepta típica francesa a la classe de francès així que vam triar el pain perdú que s'assembla a les rostes de Sta. Teresa que ens agraden tant.

Per 8 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – 8 llesques de pa sec
- – 3 ous
- – 15 ml de llet
- – 3 cullerades de sucre
- – 1 cullerada de mantega
- – Canyella



Elaboració:

PAS 1: Batre els ous, la llet i el sucre amb el minipimer.

PAS 2: Llesquem el pa i els passem per la mescla pels dos costats, sense que es quedin xopats.

PAS 3: Calenta una paella i afegeix una mica de mantega. Daura les llesques per les dos bandes. Treu-les del foc i espolvoreja-les amb sucre i canyella.



Bon Profit!