

Pastís de pain perdu



Comença el dia amb aquest reconfortant i saborós pastís d'esmorzar de pain perdu. Aquesta recepta d'esmorzar és deliciosa i li dona un tomb a les receptes d'esmorzar dolç. Perfecte per al dinar del cap de setmana, aquesta recepta de pastís de pain perdu no durarà gaire.

El pain perdu és la recepta francesa de les nostres rostes de Santa Teresa o les "Torrijas" i ara muntat en un pastís golós.

La part superior d'aquest pastís de pain perdu al forn és cruixent, amb un centre suau semblant a una crema. Carregada de xips de xocolata fosa, canyella, nou moscada i vainilla, aquest pastís de pain perdu al forn és una cosa que encantarà a tota la família.

Serviu aquest pastís calent del forn empolsat amb sucre glaç pel damunt en comptes de sucre normal per donar-li aquest aire de pastís o amb un raig de xarop d'auró per obtenir aquest toc

extra de dolçor. Aquesta recepta de pastís de pain perdu em recorda a un budín més que a les rostes, però per això és una recepta diferent. Afegiu aquesta recepta al vostre menú de brunch del proper cap de setmana i us puc garantir que desapareixerà.

Per a aquesta recepta, voldreu utilitzar pa molt sec o pa de motlle i el deixeu assecar. Deixeu reposar el pa al taulell durant la nit per obtenir una fermesa òptima. M'agrada fer servir el pa de motlle perquè ja està tallat a rodanxes de la mida ideal de gruix, que és el que necessiteu per a aquesta recepta.

Una porció són unes dos torrades per persona. Tindreu de 10 a 12 llesques al motlle, així que planifiqueu servir a cada persona unes dues llesques.

Guardeu les restes cobertes a la nevera. Fins i tot podeu mantenir-lo al motlle on es va coure. Per reescalfar, afegiu-ne una cullerada a un plat apte per al microones i torneu a escalfar fins que s'escalfi la cassola de torrada francesa. Així doncs, aboqueu una tassa de cafè calent, acolliu-vos a la vostra cadira preferida i gaudiu d'un bol calent d'aquesta increïble cassola.

Apunts de salut

La canyella té molts beneficis per a la salut. Conegut per reduir els nivells de sucre en sang i reduir la inflamació del cos. A més, està ple d'antioxidants saludables. La nou moscada també és fantàstica per al nostre cos. Conegut per ajudar a la digestió, enfortir la funció cognitiva i, fins i tot, millorar la salut de la nostra pell.

Sense gluten, vegetarià

Pastís de pain perdu al forn

Per 6 persones

Temps: 1 hora

Ingredients:

- 10-12 llesques de pa o pa de motlle seques
- 3 ous grans
- $1 + \frac{1}{4}$ tassa de llet d'ametlla , o 2% de llet
- 1 cullerada de sabor a vainilla
- $\frac{1}{2}$ culleradeta de nou moscada mòlta
- 1,5 culleradetes de canyella mòlta
- 1 cullerada de sucre moreno fosc
- $\frac{1}{4}$ tassa de xips de xocolata

LA MEVA CUINA



Elaboració:

PAS 1: Preescalfeu el forn a 200º

PAS 2: Agafeu un motlle de ceràmica de 5 polzades x 9 polzades i ruixeu-lo amb esprai de forn.

PAS 3: Folreu la safata amb el vostre pa ranç dempeus cap amunt com semblaria una barra de pa.

PAS 4: El pa ha de tenir aproximadament un dit de gruix i molt molt sec. Vaig deixar el meu pa de motlle assecar tota la nit al forn per assegurar-me que s'assecava bé. Aquesta és la clau d'aquest pastís.

PAS 5: En un bol gran, combineu la llet d'ametlles, els ous, l'extracte de vainilla, la canyella mòlta, la nou moscada, el sucre moreno fosc i barregeu bé. Realment voleu assegurar-vos que les espècies es barregin amb els líquids.

PAS 6: Aboqueu suaument la barreja líquida sobre el pa,

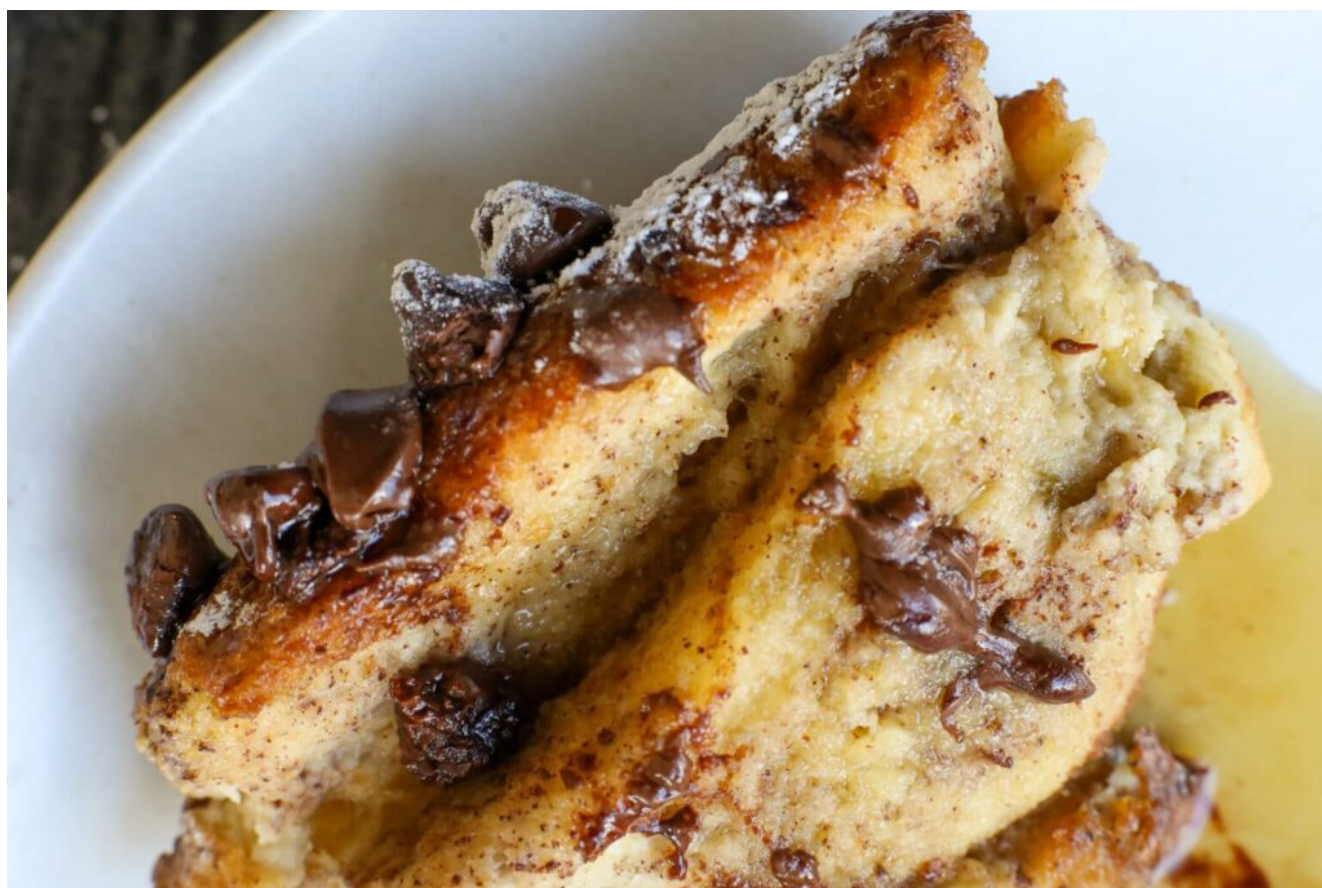
assegurant-vos d'abocar una mica de líquid entre les llesques. Una vegada que la barreja líquida s'hagi assentat sobre i entre el pa, el líquid hauria d'estar aproximadament 1/3 o la meitat de l'interior del plat.

PAS 7: Cobrir amb xips de xocolata, cobrir amb paper d'alumini i coure durant 35-40 minuts. Traieu el paper d'alumini i enforneu durant 5 minuts més sense tapar perquè la part superior es torni daurada i les xips de xocolata es fonguin al plat!

PAS 8: Serviu amb sucre pel damunt, si és sucre glaç farà més pastís, si és el normal, farà més rostres. També podeu canviar-ho per xarop d'auró o rodanxes de plàtan fresques.

Desitjo que gaudiu d'aquest golós i modernitzat esmorzar tant com vam gaudir nosaltres.

Bon profit!





LA MEVA CUINA

