Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

French toast (ricetta base)

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo
Dolci caldi
Ricetta base e variazioni dal ricettario “Reiche Ritterinnen – Le Avanzarotte” (Verdi – Grüne – Vërc, Bolzano, 2020)

Ingredienti:

- ½ l di latte
- 4 uova
- zucchero vanigliato
- 1 pz di sale
- ½ CT di cannella
- pane raffermo
- pangrattato
- burro per rosolare
- zucchero

Preparazione:

Mescolate il latte con le uova, lo zucchero vanigliato, il sale e ½ cucchiaio di cannella in una ciotola. Tagliate il pane a fette spesse circa 2 o 3 cm, immergetele su entrambi i lati nel composto per circa 2 minuti, poi scolatele brevemente e giratele nel pangrattato. Scaldate un po’ di burro in una padella e rosolateci il pane a fuoco medio per poco tempo (attenzione, i French toast

si bruciano facilmente).
Cospargete zucchero e cannella sulle fette di pane tostate e servite i French toast ancora caldi.

Tempo di preparazione: ca. 15 minuti.

Suggerimento:

se usate del pane raffermo già duro, bisogna lasciarlo in ammollo più a lungo. I French toast sono ancora più buoni se serviti con la panna appena montata e una composta di pere. In alternativa, si può spalmare della marmellata di prugne tra due fette.

** vegetariano se si utilizza pane senza strutto*